

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 06/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Amassadeira Espiral Monofásica IFM7 - 7L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO17085	<b>Modelo:</b>	17085
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	17085

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 7L, ideal para padarias e pastelarias. Amassa até 6kg de massa por ciclo com sistema monofásico.

## Descricao Completa

### amassadeira espiral monofásica — Amassadeira - Principais Vantagens

Este equipamento profissional é ideal para estabelecimentos que necessitam de preparar massas com eficiência e rapidez. A sua concepção com sistema em espiral assegura uma amalgamação perfeita dos ingredientes em poucos minutos, garantindo resultados homogêneos e de alta qualidade. A inclusão de uma grelha de segurança permite adicionar componentes à massa enquanto a máquina está em funcionamento, otimizando o processo de confeção e a segurança do operador.

A robustez e design sem rodas nem temporizador tornam esta batedeira de massas uma opção duradoura e de fácil manutenção, perfeita para um uso intensivo. A funcionalidade monofásica simplifica a instalação, tornando-a acessível a diversas cozinhas profissionais. Com este aparelho, a sua operação de cozinha ganha um aliado fiável para a criação de pão, pastelaria e outros produtos que exijam massas bem trabalhadas.

### Aplicações Profissionais

Esta misturadora de massas é uma solução de excelência para padarias, pastelarias, pizzarias e cozinhas de restaurantes que procuram otimizar a preparação de grandes quantidades de massa. A sua capacidade de 7 litros e a produção de até 24 kg de massa por hora, tornam-na adequada tanto para pequenos negócios como para operações de maior volume. Facilita o trabalho diário, permitindo que os profissionais se concentrem na criatividade e no acabamento dos seus produtos.

O aparelho é também uma mais-valia em unidades de hotelaria e catering, onde a consistência e a eficácia na produção de massa são cruciais para a satisfação do cliente. A possibilidade de adicionar ingredientes durante o ciclo de amassamento agiliza a produção de diferentes tipos de massas, desde as mais leves às mais densas, com total controlo e segurança.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	7 Litros

Característica	Detalhe
Peso Máximo de Massa	6 Kg
Produção de Massa por Hora	24 Kg
Dimensões da Cuba (Diâmetro x Altura)	Ø320 x 210 mm
Potência	0,30 Kw
Tensão	230V/50Hz (Monofásica)
Tipo de Amassadeira	Cabeçal e Cuba fixos, sem rodas nem temporizador
Sistema	Espiral
Dimensões (L x P x A)	250 x 500 x 510 mm
Peso Líquido	41 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta amassadeira é adequada para massas de pão integrais?**

Sim, o sistema em espiral desta amassadeira é altamente eficiente para trabalhar todos os tipos de massa, incluindo massas integrais que geralmente são mais densas e exigem maior força de amassamento.

### **Posso adicionar fermento ou outros ingredientes enquanto a máquina está a trabalhar?**

Sim, a máquina está equipada com uma grelha de segurança que permite a adição de ingredientes 'em cascata' durante o ciclo de amassamento, otimizando o processo e garantindo uma mistura uniforme.

### **Qual a capacidade máxima de massa que esta máquina consegue processar?**

Este modelo está desenhado para um peso máximo de massa de 6 kg, e consegue produzir até 24 kg de massa por hora, sendo ideal para produções médias em ambientes profissionais.

### **A amassadeira necessita de alguma instalação especial?**

Não, sendo um modelo monofásico de 230V/50Hz, a sua instalação é simples e compatível com a maioria das redes elétricas profissionais, sem necessidade de ligações trifásicas complexas.

### **Qual a diferença entre um cabeçal fixo e um cabeçal elevatório em amassadeiras?**

As amassadeiras com cabeçal fixo, como este modelo, são geralmente mais robustas e compactas, ideais para um espaço limitado e para massas mais pesadas. As de cabeçal elevatório oferecem maior conveniência para remoção da cuba e limpeza, mas podem ser menos estáveis com cargas muito pesadas.