

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral com Cuba Extraível 42L Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	CO14100	Modelo:	14100
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	14100

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 42L de capacidade, cuba e cabeça rebatível. Ideal para padarias e pastelarias. 1,5Kw, 400V.

Descricao Completa

Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a sua produção de padaria e pastelaria, esta amassadeira profissional oferece um desempenho superior na preparação de massas. A sua capacidade de amalgamar os ingredientes em poucos minutos garante eficiência e um resultado homogêneo, essencial para a qualidade dos seus produtos. A cabeça rebatível e a cuba amovível facilitam significativamente os processos de carga, descarga e, especialmente, a limpeza diária, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento. É uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, contribuindo para a otimização do tempo de produção e a melhoria da consistência das suas massas.

Este misturador de massas, robusto e fiável, é ideal para estabelecimentos com grande volume de produção. A inclusão de rodas permite uma mobilidade ágil dentro da cozinha, adaptando-se facilmente a diferentes layouts e necessidades operacionais. O temporizador integrado adiciona uma camada de precisão ao processo de amassar, permitindo-lhe definir o tempo exato para cada tipo de massa, resultando sempre em texturas perfeitas. Invista numa máquina que redefine a eficiência e a qualidade na sua unidade de produção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento multifuncional é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações na área da hotelaria, restauração e similares. Desde padarias e pastelarias que necessitam de amassar grandes quantidades de massa diariamente, até pizzarias e confeitarias que procuram a perfeição na textura dos seus produtos, esta solução robusta é a escolha ideal. A sua capacidade e funcionalidade respondem às exigências de produções intensivas, garantindo flexibilidade e resultados consistentes para a sua equipa.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	42 Litros
Peso Máximo da Massa	38 Kg
Produção Horária de Massa	140 Kg/hora

Dimensões da Cuba (Diâmetro x Altura)	Ø 450 x 260 mm
Potência	1,5 Kw
Tensão	400V-3N-50Hz
Tipo de Corrente	Trifásica
Dimensões (L x P x A)	550 x 870 x 730 mm
Peso Líquido	130 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem de uma amassadeira com cabeça rebatível e cuba extraível?

A cabeça rebatível e a cuba extraível facilitam o acesso para adição de ingredientes, bem como os processos de limpeza e manutenção, garantindo uma higiene superior e otimizando o tempo de trabalho na sua cozinha.

2. Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Esta amassadeira é ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e outros estabelecimentos de restauração que requerem a produção eficiente de grandes volumes de massa, assegurando consistência e qualidade.

3. Quais as capacidades de produção desta amassadeira?

Com uma cuba de 42 litros, permite processar até 38 kg de massa por lote, alcançando uma produção impressionante de 140 kg de massa por hora, ideal para operações de alta demanda.

4. A amassadeira possui alguma funcionalidade para controlo do tempo de amassamento?

Sim, este modelo inclui um temporizador que permite programar o tempo exato de amassamento, garantindo resultados consistentes e precisos para diferentes tipos de massa e receitas.

5. Como é a mobilidade deste equipamento dentro da cozinha?

Equipada com rodas, a amassadeira oferece excelente mobilidade, permitindo que seja facilmente deslocada para diferentes áreas de trabalho ou para facilitar a limpeza do espaço, adaptando-se às necessidades dinâmicas da sua cozinha.