

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 Profissional 33L Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	CO14113	Modelo:	14113
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	14113

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 33L de capacidade, cabeça abatível, cuba extraível e temporizador, ideal para padarias e pastelarias.

Descricao Completa

amassadeira espiral 33L — Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de produção de massas em estabelecimentos de restauração e padarias, esta máquina de amassar em espiral garante misturas homogêneas em tempo reduzido. A sua construção robusta e funcionalidade de cabeça elevatória, juntamente com uma taça removível, simplificam as operações de carga, descarga e higienização. A capacidade de incorporar ingredientes durante o funcionamento, através da grelha de proteção, aumenta a eficiência e a adaptabilidade a diversas receitas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios do setor alimentar, incluindo padarias, pastelarias, pizzarias, e restaurantes com produção própria de pão ou massas. A sua capacidade de processar até 25 kg de massa e 100 kg/hora torna-o indispensável para produções de médio a grande volume, garantindo a consistência e qualidade exigidas em cozinhas profissionais. É uma solução eficiente que contribui para a produtividade da sua equipa e para a excelência dos produtos finais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Amassadeira	Espiral
Cabeça	Abatível
Cuba	Extraível com Rodas
Temporizador	Incluído
Capacidade da Cuba	33 Litros
Peso Máximo de Massa	25 kg
Produção por Hora	100 kg

Característica	Detalhe
Dimensões da Cuba	Ø 400 x 260 mm
Potência	1,3 kW
Tensão	400V-3N-50Hz
Fase	Trifásica
Dimensões (L x P x A)	460 x 840 x 730 mm
Peso Líquido	126 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção desta amassadeira por hora?

Esta máquina em espiral pode produzir até 100 kg de massa por hora, tornando-a ideal para estabelecimentos com elevada procura.

2. É possível adicionar ingredientes enquanto a máquina está a funcionar?

Sim, a grelha de proteção foi concebida para permitir a introdução de ingredientes em cascata durante o movimento da amassadeira, otimizando o processo de mistura.

3. A cuba de amassar pode ser removida para limpeza?

Com certeza. A cuba é extraível e equipada com rodas, facilitando a sua remoção para uma limpeza profunda e higienização eficiente, crucial em ambientes profissionais.

4. Que tipo de alimentação elétrica a amassadeira requer?

Este equipamento funciona com uma alimentação trifásica de 400V-3N-50Hz, assegurando o desempenho energético necessário para o seu funcionamento contínuo.

5. Quais são as vantagens de uma amassadeira com cabeça abatível?

A cabeça abatível da amassadeira oferece um acesso facilitado à cuba e ao espiral, simplificando significativamente as operações de carregamento da massa, retirada e, principalmente, a limpeza do equipamento de forma segura e eficaz.