

# 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 Trifásica 17L com Rodas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11697	<b>Modelo:</b>	11697
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	11697

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral trifásica de 17L com cuba e cabeça fixas, ideal para uso profissional. Inclui rodas e temporizador para máxima eficiência.

## Descricao Completa

### Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar o processo de amassadura em cozinhas profissionais e padarias. A sua capacidade de amalgamar massas de forma perfeita em poucos minutos garante uma produção consistente e de alta qualidade, essencial para qualquer negócio que preze pela excelência no produto final. A integração de rodas e temporizador oferece mobilidade e controlo precisos, otimizando o fluxo de trabalho e a gestão do tempo na sua cozinha.

A estrutura de cabeça e cuba fixas confere estabilidade e durabilidade ao misturador, tornando-o um investimento fiável para operações contínuas. Esta máquina de amassar permite a introdução de ingredientes em cascata enquanto está em funcionamento, uma funcionalidade que maximiza a eficiência e a flexibilidade durante o processo de preparação. A escolha de modelos com duas velocidades ou variador de velocidade (sujeito a consulta) permite adaptar o desempenho às diferentes necessidades de cada receita.

### Aplicações Profissionais

Esta amassadeira é uma solução indispensável para padarias, pastelarias, pizzarias e restaurantes que necessitam de preparar grandes quantidades de massa diariamente. A sua capacidade de 17 litros e de processar até 12 kg de massa por lote, com uma produção horária de 48 kg, é ideal para estabelecimentos com um volume de produção considerável. Garante uniformidade na mistura, crucial para a qualidade de pães, bolos, pizzas e outros produtos de panificação. A sua versatilidade e eficácia tornam-na uma ferramenta valiosa para chefs e pasteleiros que procuram consistência e rapidez.

### Características Técnicas

Capacidade da Cuba	17 Litros
Peso Máximo da Massa	12 Kg
Produção por Hora	48 Kg/hora
Dimensões da Cuba	320 x 210 mm

<b>Potência</b>	0,75 Kw
<b>Tensão</b>	400V-1N-50Hz
<b>Fase</b>	Trifásica
<b>Rodas</b>	Sim
<b>Temporizador</b>	Sim
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	350 x 660 x 630 mm
<b>Peso Líquido</b>	72 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira pode processar?**

Esta máquina consegue processar até 12 kg de massa por ciclo, sendo ideal para produções médias a altas em ambientes profissionais.

### **É possível adicionar ingredientes enquanto a amassadeira está em funcionamento?**

Sim, a grelha de segurança permite adicionar ingredientes em cascata de forma contínua, otimizando o fluxo de trabalho e poupando tempo durante a preparação.

### **Esta amassadeira é adequada para pequenas padarias ou apenas para grandes estabelecimentos?**

Com uma capacidade de 17 litros e uma produção horária de 48 kg, é perfeita para padarias de todos os tamanhos, desde produção moderada a intensa.

### **Quais os principais benefícios da cuba e cabeça fixas?**

A estrutura de cuba e cabeça fixas proporciona maior estabilidade durante a operação, reduzindo vibrações e garantindo uma mistura homogênea, além de aumentar a durabilidade do equipamento.

### **Este equipamento inclui funcionalidades para facilitar a mobilidade na cozinha?**

Sim, a amassadeira está equipada com rodas robustas que permitem movimentá-la facilmente pela cozinha, adaptando-se às necessidades do seu espaço de trabalho.