

# 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 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.