

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 17L Monofásica com Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	CO11699	Modelo:	11699
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11699

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 17 litros, ideal para padarias e pastelarias. Com rodas, temporizador e alimentação monofásica.

Descricao Completa

amasadeira espiral — Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de confeção em ambientes de restauração e padaria, a amassadeira de espiral com cabeça e cuba fixas garante uma mistura homogénea e eficiente de massas em poucos minutos. Equipado com rodas e temporizador, este equipamento confere praticidade e controlo, sendo ideal para produções de média dimensão. A sua estrutura robusta assegura durabilidade e desempenho consistente, um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para padarias, pastelarias e restaurantes que requerem a preparação diária de massas para pão, pizzas, doçaria e outras especialidades. A capacidade de 17 litros permite satisfazer as necessidades de produção exigentes, enquanto a funcionalidade de adição de ingredientes em cascata, através da grade de proteção, otimiza o fluxo de trabalho e a qualidade do produto final. É também uma escolha excelente para unidades de hotelaria com produção própria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	17 Litros
Peso Máximo da Massa	12 Kg
Produção Horária de Massa	48 Kg/hora
Dimensões da Cuba (Diâmetro x Altura)	320x210 mm
Potência	0,9 Kw
Tensão	230V-1N-50Hz
Fases	Monofásica

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	250 x 500 x 510 mm
Peso	79 kg

Perguntas Frequentes

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

Este equipamento tem uma capacidade máxima de 12 kg de massa por lote, ideal para operações de média capacidade em padarias e pastelarias.

É possível adicionar ingredientes enquanto a máquina está em funcionamento?

Sim, a máquina está equipada com uma grade protetora que permite a adição segura de ingredientes em cascata durante o processo de amassadura.

Esta amassadeira é adequada para estabelecimentos com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 250 x 500 x 510 mm e rodas, oferece grande flexibilidade e mobilidade, adaptando-se facilmente a diferentes layouts de cozinha.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este equipamento?

A amassadeira requer uma ligação monofásica de 230V-1N-50Hz, compatível com a maioria das instalações elétricas comerciais.

Que tipo de massas posso preparar com esta amassadeira de espiral?

Esta máquina é versátil e permite preparar uma vasta gama de massas, desde massas levedadas para pão e pizza até massas mais densas para pastelaria, garantindo sempre a melhor textura.