

# 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 17L Monofásica com Temporizador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11699	<b>Modelo:</b>	11699
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	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.