

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 22L IR22

Informacoes do Produto

SKU:	CO11707	Modelo:	11707
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11707

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 22L para padaria e pastelaria. Com cuba extraível, cabeça rebatível e temporizador. Produção até 70 Kg/hora.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional, esta amassadeira espiral com cuba extraível é a solução ideal para padarias, pastelarias e pizzarias que procuram eficiência e qualidade na preparação de massas. A sua capacidade de amalgamar os ingredientes na perfeição e num curto espaço de tempo garante uma massa homogénea e pronta para qualquer preparação. A funcionalidade da cabeça rebatível e da cuba removível simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto é perfeitamente adequado para ambientes de produção intensiva. A sua performance superior é valorizada em estabelecimentos como restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a produção diária de grandes quantidades de massa é uma constante. A possibilidade de adicionar ingredientes enquanto o misturador está em funcionamento, através da grelha de segurança, aumenta a versatilidade e a produtividade da máquina, permitindo aos pasteleiros e padeiros um controlo excecional sobre a consistência da massa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da cuba	22 litros
Peso máximo de massa	18 Kg
Produção por hora	70 Kg
Dimensões da cuba	350 x 210 mm
Potência	0.75 Kw
Tensão	230V-3N-50Hz (Trifásica)
Dimensões (L x P x A)	420 x 720 x 640 mm

Característica	Detalhe
Peso Líquido	93 Kg
Características Adicionais	Cabeça rebatível, cuba extraível com rodas e temporizador

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de massa esta amassadeira é mais indicada?

Esta amassadeira espiral é especialmente desenhada para massas com alto teor de hidratação, como as utilizadas em pizzas, pão e outras massas fermentadas, garantindo uma mistura perfeita e elástica.

2. É possível adicionar ingredientes durante o processo de amassado?

Sim, a máquina está equipada com uma grelha de segurança que permite a introdução de ingredientes adicionais enquanto o equipamento está em movimento, o que otimiza o tempo de preparação.

3. Como se realiza a manutenção e limpeza da amassadeira?

A amassadeira possui uma cabeça rebatível e uma cuba removível com rodas, facilitando bastante o acesso para uma limpeza profunda e uma manutenção mais cómoda e higiénica.

4. Qual é a capacidade máxima de produção por hora?

Este modelo pode produzir até 70 kg de massa por hora, tornando-o extremamente eficiente para estabelecimentos com grande volume de produção diária.

5. Quais as vantagens da cuba ser extraível e com rodas?

A cuba extraível com rodas permite não só uma limpeza mais fácil, mas também um transporte conveniente da massa para outras áreas de trabalho ou para processos de fermentação, aumentando a flexibilidade operacional.