

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: 04/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira de Bancada 6.6 L Profissional

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | PJ4075503 | Modelo: | 4075503 |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661755030 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | 4075503 |
| EAN | 8421661755030 |

Descricao Resumida

Amassadeira de bancada profissional de 6.6 litros com motor de 1/3 HP e 5 velocidades. Ideal para pastelarias e cozinhas com espaço limitado. Inclui controlo digital e temporizador.

Descricao Completa

Esta amassadeira de bancada de 6.6 litros é um equipamento robusto e compacto, concebido para a preparação de massas em cozinhas profissionais. O motor de 1/3 HP e a transmissão direta garantem um desempenho contínuo e fiável.

Amassadeira de Mesa 6.6L — Amassadeira de Bancada — Características Técnicas

| | |
|--------------------------|--|
| Capacidade | 6.6 L |
| Potência do Motor | 1/3 HP |
| Velocidades | 5 |
| Temporizador | 30 minutos (com desligamento automático) |
| Material | Aço inoxidável |
| Cor | Metálico |
| Largura | 333 mm |
| Profundidade | 451 mm |
| Altura | 514 mm |
| Amperagem | 3.0 A |
| Frequência | 50 Hz |
| Voltagem | 220-230 V |
| Potência | 250 W |
| Tipo de ficha | UK |

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira é ideal para pastelarias, padarias de pequena e média dimensão, cafés com produção própria de bolos e pão, pizzarias, e cozinhas de restaurantes que necessitam de preparar massas frescas diariamente. Adequada para roulotes e food trucks com espaço limitado.

Amassadeira de Bancada — Principais Vantagens

- Design compacto, ideal para cozinhas com espaço reduzido.
- Motor potente de 1/3 HP e transmissão direta para durabilidade e desempenho contínuo.
- Controlo digital e temporizador de 30 minutos para precisão na preparação das massas.
- Versatilidade com 5 velocidades, adaptável a diferentes tipos de massa.
- Acessórios incluídos para um funcionamento imediato.

Qual a capacidade máxima desta amassadeira?

Esta amassadeira de bancada tem uma capacidade máxima de 6.6 litros, ideal para produções de pequena e média escala.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

É perfeita para pastelarias, cafés com produção própria, pizzarias, e cozinhas de restaurantes que necessitam de preparar massas frescas, bem como para roulotes e food trucks.

Quais são as dimensões do equipamento?

As dimensões compactas da amassadeira são: 333 mm de largura, 451 mm de profundidade e 514 mm de altura, facilitando a sua integração em bancadas.

Esta amassadeira possui temporizador?

Sim, inclui um temporizador digital de 30 minutos com função de desligamento automático, permitindo um controlo preciso do processo de amassamento.

A amassadeira vem pronta a usar?

Sim, a amassadeira é fornecida montada e inclui todos os acessórios necessários para o seu funcionamento imediato após a instalação.