

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Amassadeira de Bancada 6.6 L Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ4075503	<b>Modelo:</b>	4075503
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661755030

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	4075503
<b>EAN</b>	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

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