

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira de Mesa 19 Litros Elétrica com Proteção de Segurança

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4075702	Modelo:	4075702
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661952293

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4075702
EAN	8421661952293

Descricao Resumida

Amassadeira de mesa elétrica de 19 litros, ideal para padarias e pastelarias. Equipada com 3 velocidades, temporizador e proteção de segurança. Construção robusta.

Descricao Completa

Esta amassadeira de mesa elétrica de 19 litros é ideal para padarias, pastelarias e cozinhas profissionais que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a preparação de massas diversas.

Amassadeira de bancada 19L — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Capacidade	19 Litros
Potência	370 W
Voltagem	220-230 V
Frequência	50 Hz
Amperagem	4.0 A
Ficha	Schuko (EU)
Largura	518 mm
Profundidade	518 mm
Altura	905 mm
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo padarias de bairro, pastelarias com produção própria, cafés com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e

restaurantes que preparam o seu próprio pão ou massas frescas. A sua capacidade de 19 litros torna-a versátil para produções médias.

Amassadeira de Mesa — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização.
- Transmissão por correia de 3 velocidades, permitindo misturar uma variedade de produtos à velocidade adequada.
- Temporizador de 30 minutos com desligamento automático para maior precisão e segurança na operação.
- Proteção de segurança integrada para prevenir acidentes durante o uso.
- Pés fortes e estáveis que impedem o movimento do equipamento durante a operação.

Qual a capacidade real de trabalho desta amassadeira?

Esta amassadeira tem uma capacidade total de 19 litros, ideal para produções médias de massas em padarias, pastelarias e cozinhas profissionais.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável e os componentes acessíveis facilitam a limpeza diária e a manutenção da higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.

Que tipo de massas posso preparar com esta máquina?

Esta amassadeira é versátil e permite preparar uma ampla variedade de massas, desde massas para pão, pizzas e bolos, até cremes e outros produtos de pastelaria, graças às suas 3 velocidades.

A amassadeira inclui todos os acessórios necessários para começar a trabalhar?

Sim, a amassadeira é fornecida com todos os acessórios essenciais para a sua operação imediata, permitindo-lhe iniciar a produção sem demoras.

Qual a voltagem e tipo de ficha elétrica deste equipamento?

Este equipamento opera com uma voltagem de 220-230 V e está equipado com uma ficha tipo Schuko (EU), compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais em Portugal. **?**