

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 6.6L - 5 Velocidades - 250W

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4075502	Modelo:	4075502
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661952255

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4075502
EAN	8421661952255

Descricao Resumida

Amassadeira de mesa compacta de 6.6L com motor de 250W e 5 velocidades. Controle digital e temporizador de 30 minutos para produção eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta amassadeira de mesa de 6.6 litros é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, oferecendo um motor de 250W e cinco velocidades para diversas preparações de massa.

Amassadeira de Mesa — Características Técnicas

Capacidade	6.6 L
Potência	250 W
Voltagem	220-230 V
Frequência	50 Hz
Amperagem	3.0 A
Velocidades	5
Temporizador	30 minutos
Largura	333 mm
Profundidade	451 mm
Altura	514 mm
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Ficha	Schuko (EU)

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira compacta é perfeita para estabelecimentos com produção de massa moderada, como pastelarias de bairro, cafés com confeitaria própria, snack-bars, roulotes e pequenas pizzarias. Ideal para amassar pão, massas de pizza, bolos e outros produtos de padaria e pastelaria, otimizando o espaço na bancada.

Amassadeira — Principais Vantagens

- Controlo digital intuitivo para ajuste fácil da velocidade durante a operação.
- Cinco velocidades de transmissão direta para adaptar a mistura a diferentes tipos de massa.
- Temporizador de 30 minutos com desligamento automático, garantindo consistência e segurança.
- Design compacto e robusto, ideal para cozinhas com espaço limitado ou para transporte.
- Construção durável para uso contínuo em ambientes profissionais.

Qual a capacidade desta amassadeira?

Esta amassadeira tem uma capacidade de 6.6 litros, sendo adequada para pequenas e médias produções de massa em estabelecimentos profissionais.

Quantas velocidades possui e como são controladas?

A amassadeira dispõe de 5 velocidades, que podem ser facilmente ajustadas através do painel de controlo digital, permitindo precisão na mistura.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o seu design e os materiais de construção, como o aço inoxidável, facilitam a limpeza e a manutenção diária, essencial em qualquer cozinha profissional.

Que tipo de massas posso preparar com este equipamento?

É versátil para uma ampla gama de massas, incluindo massas de pão, pizza, bolos, biscoitos e outras preparações de padaria e pastelaria.

Este equipamento necessita de alguma instalação especial?

Não, sendo uma unidade de mesa, basta ligá-la a uma tomada elétrica padrão (ficha Schuko) para começar a operar, sem necessidade de instalações complexas. ?