

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amasadora de Mesa 9.5L Profissional com Proteção de Segurança

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4075602	Modelo:	4075602
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661952279

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4075602
EAN	8421661952279

Descricao Resumida

Amasadora de mesa profissional de 9.5 litros com motor de 250W e 5 velocidades. Ideal para massas e misturas, inclui temporizador e painel digital para controlo preciso.

Descricao Completa

Esta amasadora de mesa de 9.5 litros é uma solução robusta para a preparação de massas e misturas em cozinhas profissionais. Equipada com um motor potente e transmissão direta, garante desempenho contínuo e eficiente para as suas necessidades diárias.

Amassadeira de Mesa 9.5L — Amasadora de Mesa — Características Técnicas

Capacidade	9.5 Litros
Potência	250 W
Voltagem	220-230 V
Frequência	50 Hz
Amperagem	3.0 A
Largura	332 mm
Profundidade	449 mm
Altura	538 mm
Material	Aço Inoxidável
Velocidades	5
Temporizador	30 minutos (com desligamento automático)
Ficha	Schuko (EU)
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Amasadora de Mesa — Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, pizzarias, padarias de pequena e média dimensão, restaurantes com produção própria de pão ou massas frescas, e cantinas que necessitem de misturar ingredientes de forma eficiente. Adequada para hamburgarias e snack-bares com confecção de massas para pão ou bolos.

Amasadora de Mesa — Principais Vantagens

- Motor potente de 250W para trabalho contínuo e eficiente.
- Transmissão de acionamento direto de cinco velocidades para versatilidade na preparação.
- Painel de controlo digital que permite ajustes de velocidade fáceis durante o uso.
- Temporizador de 30 minutos com desligamento automático para maior precisão e controlo.
- Design compacto, ideal para cozinhas com espaço limitado ou para transporte.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade, higiene e fácil limpeza.
- Inclui todos os acessórios necessários para operação imediata.
- Proteção de segurança integrada para uma utilização mais segura no ambiente profissional.

Qual a capacidade exata desta amasadora de mesa?

Esta amasadora possui uma cuba com capacidade de 9.5 litros, ideal para a preparação de massas e misturas em volumes médios para cozinhas profissionais.

Que tipo de massas posso preparar com esta máquina?

É adequada para uma vasta gama de massas, desde massas leves para bolos e cremes até massas médias para pão, pizza e pastelaria, graças às suas 5 velocidades e motor potente.

A amasadora é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza e garante a higiene, sendo um equipamento robusto e de baixa manutenção para o uso diário em ambientes profissionais.

Quais os acessórios que vêm incluídos com a amasadora?

A amasadora é fornecida com todos os acessórios essenciais para a sua operação, tipicamente incluindo um gancho para massa, uma pá misturadora e uma vara de arames.

Este equipamento é indicado para uso contínuo em ambientes de restauração?

Sim, com um motor de 250W e transmissão direta, esta amasadora foi concebida para uso contínuo e intensivo, sendo uma solução fiável para cozinhas profissionais com elevada procura.