

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira de Bancada 9.5 L com 5 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4075603	Modelo:	4075603
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661861939

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4075603
EAN	8421661861939

Descricao Resumida

Amassadeira de bancada profissional com 9.5 L de capacidade, motor de 250W e 5 velocidades. Inclui painel digital e temporizador de 30 minutos com desligamento automático.

Descrição Completa

Esta amassadeira de bancada profissional de 9.5 litros é ideal para cozinhas com espaço limitado, oferecendo um motor de 250W e transmissão direta de cinco velocidades para uso contínuo e eficiente.

Amassadeira de Mesa 9.5L — Amassadeira — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálica
Capacidade	9.5 L
Potência	250 W
Voltagem	220-230 V
Amperagem	3.0 A
Frequência	50 Hz
Ficha	Tipo UK
Largura	332 mm
Profundidade	449 mm
Altura	538 mm
Velocidades	5
Temporizador	30 minutos (com desligamento automático)

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira é adequada para uma variedade de estabelecimentos, incluindo pastelarias, pizzarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e pequenos restaurantes que necessitam de preparar massas para pão, bolos ou outros produtos de confeitaria. O seu design compacto torna-a ideal para cozinhas com espaço limitado, como rouletes ou food trucks.

Amassadeira — Principais Vantagens

- Controlo digital intuitivo para ajustes de velocidade precisos durante a operação.
- Transmissão direta de cinco velocidades que garante potência e durabilidade para uso contínuo.
- Temporizador de 30 minutos com função de desligamento automático, otimizando o processo de preparação.
- Design compacto e robusto em aço inoxidável, facilitando a integração em qualquer área de preparação.
- Inclui todos os acessórios essenciais para iniciar a produção de imediato.

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira suporta?

Esta amassadeira tem uma capacidade de 9.5 litros, adequada para pequenas e médias produções de massa em ambientes profissionais.

É fácil ajustar a velocidade durante a utilização?

Sim, o painel de controlo digital permite ajustes de velocidade fáceis e precisos, com cinco opções disponíveis para se adaptar a diferentes tipos de massa.

Quais os acessórios que vêm incluídos com a amassadeira?

A amassadeira é fornecida com todos os acessórios necessários para a sua operação, permitindo começar a trabalhar de imediato.

Esta amassadeira é adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, foi projetada com um motor potente e transmissão direta para suportar o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho.

É possível usar esta amassadeira em locais com espaço limitado?

Com as suas dimensões compactas (332 mm de largura, 449 mm de profundidade e 538 mm de altura), esta amassadeira de bancada é ideal para cozinhas com espaço limitado, como food trucks ou pequenos estabelecimentos.