

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Amasadora de Mesa 19 Litros Profissional 3 Velocidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ4075703	<b>Modelo:</b>	4075703
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661861946

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	4075703
<b>EAN</b>	8421661861946

### Descricao Resumida

Amasadora de mesa profissional de 19 litros com 3 velocidades e temporizador de 30 minutos. Construção robusta em aço inoxidável para uso intensivo em cozinhas.

## Descricao Completa

Esta amasadora de mesa de 19 litros é ideal para a preparação de massas e misturas em cozinhas profissionais, oferecendo robustez e eficiência com controlo de velocidade.

### amasadeira de mesa 19L — Amasadora de Mesa — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	19 Litros
<b>Potência</b>	370 W
<b>Voltagem</b>	220-230 V
<b>Amperagem</b>	4.0 A
<b>Frequência</b>	50 Hz
<b>Largura</b>	518 mm
<b>Profundidade</b>	518 mm
<b>Altura</b>	905 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Velocidades</b>	3
<b>Temporizador</b>	30 minutos
<b>Tipo de Ficha</b>	UK (Reino Unido)

### Aplicações Profissionais

Esta amasadora é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo padarias e pastelarias, pizzarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, e hamburgarias que produzem o seu próprio pão ou massas. A sua capacidade e

robustez tornam-na adequada para uso diário em ambientes de produção intensiva.

## Amasadora — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Confeção:** As 3 velocidades permitem adaptar a amasadora a diferentes tipos de massas e misturas, desde as mais leves às mais densas.
- **Segurança Operacional:** Equipada com proteção de segurança e um temporizador de 30 minutos que desliga automaticamente, garantindo a proteção do utilizador e a precisão do processo.
- **Durabilidade e Estabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável e pés fortes que asseguram a estabilidade durante a operação, mesmo em cargas elevadas.
- **Expansibilidade:** O cubo Nº 12 permite a adaptação de acessórios adicionais, aumentando a funcionalidade da máquina para outras tarefas de preparação.

### Qual a capacidade real desta amasadora?

Esta amasadora tem uma capacidade de 19 litros, ideal para volumes médios de produção em cozinhas profissionais.

### É possível adaptar outros acessórios a esta máquina?

Sim, esta amasadora possui um cubo Nº 12 que permite a ligação de acessórios compatíveis, como picadores de carne ou cortadores de legumes, ampliando a sua versatilidade.

### Como funciona o sistema de segurança?

A amasadora inclui uma proteção de segurança que impede o acesso às partes móveis durante a operação. Adicionalmente, o temporizador de 30 minutos desliga a máquina automaticamente ao fim do ciclo, prevenindo o sobreaquecimento e garantindo a segurança.

### Qual o tipo de ficha elétrica e é compatível com Portugal?

A amasadora é fornecida com uma ficha elétrica tipo UK (Reino Unido). Para utilização em Portugal, será necessário um adaptador de ficha ou a substituição da mesma por um eletricista qualificado.

### Esta amasadora é adequada para massas pesadas?

Sim, com a sua construção robusta, motor de 370W e 3 velocidades, esta amasadora é adequada para trabalhar uma variedade de massas, incluindo massas mais pesadas, garantindo uma mistura eficaz e homogénea.