

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral 25 kg, 2 Velocidades, Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPSTCF2V25	Modelo:	CPSTCF2V25
Marca:	N/D	EAN:	3611630102506

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CPSTCF2V25
EAN	3611630102506

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com capacidade para 25 kg de massa e 2 velocidades, ideal para padarias, pizzarias e restaurantes. Construção robusta em aço inoxidável e temporizador integrado.

Descrição Completa

Amassadeira espiral com cabeça fixa e cuba de 32L, ideal para produção intensiva de massas até 25kg. Com 2 velocidades e timer, esta misturadora garante um ciclo de confeitaria eficiente para cozinhas profissionais e pastelarias de média dimensão que necessitam de fiabilidade em períodos de rush.

amassadeira espiral — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Volume da Cuba	32 L
Capacidade de Massa	25 kg
Produção/Hora	88 kg
Diâmetro da Cuba	400 mm
Velocidades	2
Potência Velocidade 1	1100 W / 400 V
Potência Velocidade 2	1700 W / 400 V
Dimensões (LxPxA)	435 x 750 x 810 mm
Peso	82 kg
Material	Cuba, espiral, coluna e grelha em Aço Inox
Frequência	50 Hz

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de pastelaria que necessita de uma amassadeira robusta para pão, bolos ou pizza, ou para o proprietário de um restaurante com produção de massa própria. Esta misturadora espiral com capacidade para 25kg assegura a preparação de grandes volumes de massa com rapidez e uniformidade, mesmo em estabelecimentos com alta rotatividade.

Amassadeira Espiral - Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral destaca-se pela construção integral em aço inoxidável (cuba, espiral, coluna e grelha), garantindo durabilidade e conformidade com normas de higiene. As suas duas velocidades e o timer integrado permitem um controlo preciso do ciclo de confeção, otimizando o processo e assegurando resultados consistentes. A sua capacidade de 25kg e produção horária de 88kg tornam-na uma solução eficiente para operações de média e grande escala.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa desta amassadeira espiral?

Esta misturadora espiral tem capacidade para amassar até 25kg de massa por ciclo.

Quantas velocidades tem este equipamento?

A amassadeira espiral possui duas velocidades de confeção para se adaptar a diferentes tipos de massa.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

Esta misturadora é ideal para pastelarias, padarias, pizzarias e restaurantes com produção de massa própria, graças à sua capacidade e robustez.

Qual a potência total deste equipamento?

A potência desta amassadeira espiral é de 1100W na velocidade 1 e 1700W na velocidade 2, alimentada a 400V.

Quais as dimensões e peso desta misturadora?

As dimensões desta amassadeira são 435mm de largura, 750mm de profundidade e 810mm de altura, com um peso de 82kg.