

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Profissional 35 kg Fixa 230V

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPSTCF35	Modelo:	CPSTCF35
Marca:	N/D	EAN:	3611630102469

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CPSTCF35
EAN	3611630102469

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com cuba e cabeça fixas, capacidade de 35 kg de massa e produção de 112 kg/h. Ideal para padarias e pizzarias. Construção robusta em aço inoxidável.

Descrição Completa

Amassadeira espiral robusta com cuba fixa e capacidade para 35 kg de massa, ideal para pasteleiros e pizzarias que necessitam de processar grandes volumes de forma contínua. Esta misturadora garante uma confeção homogénea, essencial para o mise en place em estabelecimentos com elevada rotação.

amassadeira espiral — Características Técnicas

Cuba	Aço Inox - 41 L - Ø 450 mm
Capacidade Massa	35 kg
Produção/Hora	112 kg
Motor	1.100 W / 230 V
Dimensões (LxPxA)	480 x 820 x 850 mm
Peso	92 kg
Temporizador	Sim
Material	Cuba, Espiral e Coluna Central em Aço Inox, Grelha de Proteção
Frequência	50 Hz

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, padarias e pastelarias com produção intensiva, esta amassadeira espiral profissional permite a preparação eficiente de massas para pão, pizza e outros produtos de confeitaria. A sua robustez e capacidade de 35 kg são adequadas para restaurantes com elevado

número de refeições ou estabelecimentos que necessitam de um volume consistente de massa diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável da cuba, espiral e coluna central garante durabilidade e conformidade com normas de higiene alimentar. A cabeça fixa e a cuba de grande volume asseguram uma mistura homogénea e consistente, otimizando o processo de confeção de massa e reduzindo o tempo de trabalho do operador. A presença de um temporizador permite um controlo preciso dos ciclos de amassamento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa desta amassadeira? A sua capacidade máxima de massa é de 35 kg.

A sua capacidade máxima de massa é de 35 kg.

Que tipo de materiais compõem a estrutura e a cuba desta misturadora? A cuba, espiral e coluna central são em aço inoxidável, garantindo robustez e higiene.

A cuba, espiral e coluna central são em aço inoxidável, garantindo robustez e higiene.

Esta batedeira profissional inclui temporizador? Sim, este modelo está equipado com um temporizador para um controlo preciso do ciclo de amassamento.

Sim, este modelo está equipado com um temporizador para um controlo preciso do ciclo de amassamento.

Qual a produção horária desta amassadeira espiral? A produção horária desta amassadeira espiral é de 112 kg.

A produção horária desta amassadeira espiral é de 112 kg.

As dimensões desta misturadora são adequadas para cozinhas com espaço limitado? Com uma profundidade de 820 mm, é um equipamento de média dimensão, ideal para estabelecimentos com produção considerável, como pizarias ou padarias.

?

Com uma profundidade de 820 mm, é um equipamento de média dimensão, ideal para estabelecimentos com produção considerável, como pizarias ou padarias.