

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



Amassadeira Espiral Profissional 12 kg, 2 Velocidades, 400 V

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPSTCF2V12	Modelo:	CPSTCF2V12
Marca:	N/D	EAN:	3611630102483

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CPSTCF2V12
EAN	3611630102483

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 12 kg de capacidade e 2 velocidades. Ideal para padarias, pizzarias e restaurantes, produz até 48 kg/hora de massa.

Descrição Completa

Esta amassadeira espiral com cabeça e taça fixas foi concebida para a produção eficiente de massas em cozinhas profissionais. Com uma capacidade de 12 kg de massa e duas velocidades, permite processar até 48 kg de massa por hora, ideal para padarias e pizzarias. Possui construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Material da Taça, Espiral e Coluna	Aço inoxidável
Cabeça e Taça	Fixas
Volume da Taça	16 L
Capacidade Máxima de Massa	12 kg
Produção por Hora	48 kg
Diâmetro da Taça	320 mm
Temporizador	Sim
Frequência	50 Hz
Número de Velocidades	2
Potência (Velocidade 1)	750 W / 400 V
Potência (Velocidade 2)	1 100 W / 400 V
Dimensões (L x P x A)	385 x 670 x 725 mm
Peso	59 kg

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira é ideal para estabelecimentos com produção de massa diária, como pizzarias, pastelarias, padarias de bairro e restaurantes com confeitaria própria de pão ou massas frescas. É também adequada para snack-bares, hamburgarias e roletes que necessitem de preparar massas para pizzas, pão ou outros produtos de pastelaria em volumes médios. A sua capacidade de 12 kg de massa torna-a versátil para operações de pequena e média dimensão.

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

- ****Eficiência na Produção:**** Capacidade de processar até 48 kg de massa por hora, otimizando o tempo de preparação.
- ****Controlo Preciso:**** Duas velocidades e temporizador integrado permitem adaptar o processo de amassadura a diferentes tipos de massa.
- ****Durabilidade e Higiene:**** Construção em aço inoxidável na taça, espiral e coluna central garante robustez e facilidade de limpeza.
- ****Qualidade da Massa:**** O movimento espiral simula a amassadura manual, resultando em massas homogéneas e bem desenvolvidas.
- ****Segurança Operacional:**** Grelha protetora e cabeça fixa asseguram um ambiente de trabalho mais seguro.

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira pode processar?

Esta amassadeira tem uma capacidade máxima de 12 kg de massa por ciclo, com uma produção horária de até 48 kg.

É possível ajustar a velocidade de amassadura?

Sim, o equipamento dispõe de duas velocidades distintas, permitindo adaptar o processo de amassadura às necessidades específicas de cada tipo de massa.

Qual o tipo de alimentação elétrica necessária para esta amassadeira?

Este equipamento requer uma alimentação elétrica trifásica de 400 V, com uma frequência de 50 Hz.

A taça e a cabeça da amassadeira são removíveis para limpeza?

Não, esta amassadeira possui cabeça e taça fixas. No entanto, os componentes em aço inoxidável facilitam a limpeza e manutenção da higiene.

?

Esta amassadeira inclui temporizador?

Sim, o equipamento está equipado com um temporizador, permitindo programar o tempo de amassadura para maior precisão e consistência.