

# 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 48 kg Massa, 2 Velocidades, Cuba Fixa Elétrica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCPSTCF2V48	<b>Modelo:</b>	CPSTCF2V48
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	3611630102537

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	CPSTCF2V48
<b>EAN</b>	3611630102537

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral robusta com 48 kg de capacidade e 2 velocidades, ideal para produção intensiva de massas. Construção em aço inoxidável, cuba e cabeça fixas, com temporizador.

## Descricao Completa

Amassadeira espiral profissional com cabeça e cuba fixas, concebida para produção intensiva. Esta misturadora de 48kg de massa, operando a 2 velocidades, garante um amassamento homogéneo essencial para a mise en place de qualquer cozinha profissional ou pastelaria de média dimensão.

### amassadeira espiral — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Cuba	Aço Inoxidável
Espiral	Aço Inoxidável
Coluna Central	Aço Inoxidável
Grade de Proteção	Aço Inoxidável
Cabeça e Cuba	Fixas
Volume da Cuba	60 L
Capacidade de Massa	48 kg
Produção/hora	144 kg
Diâmetro da Cuba	500 mm
Temporizador	Sim
Velocidades	2

<b>Potência (Velocidade 1)</b>	1.800 W
<b>Potência (Velocidade 2)</b>	2.200 W
<b>Voltagem</b>	400 V
<b>Frequência</b>	50 Hz
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	535 x 960 x 915 mm
<b>Peso</b>	148 kg
<b>Norma CE</b>	Sim

## Aplicações Profissionais

Ideal para padarias, pastelarias e pizzarias com volume de produção considerável. A robustez e capacidade desta amassadeira permitem ao Chef de cozinha ou pasteleiro preparar eficientemente grandes lotes de massa para pão, pizza ou bolos, mesmo durante o rush do serviço, garantindo consistência e qualidade.

## Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Construída integralmente em aço inoxidável (cuba, espiral, coluna central e grade), esta misturadora garante durabilidade e conformidade com as normas de segurança alimentar (HACCP), facilitando a limpeza. As duas velocidades independentes permitem adaptar o ciclo de amassamento a diferentes tipos de massa, otimizando a textura e o rendimento. O temporizador integrado assegura um controlo preciso do processo, libertando o operador para outras tarefas.

## Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade máxima de massa desta amassadeira espiral?**

A capacidade máxima de massa desta amassadeira é de 48 kg.

**Esta misturadora requer alguma instalação especial de eletricidade?**

Sim, esta amassadeira requer uma ligação trifásica de 400V para operar corretamente.

?

**O material em aço inoxidável desta amassadeira espiral cumpre normas de higiene?**

Sim, a utilização de aço inoxidável em todas as partes em contacto com o alimento (cuba, espiral, coluna) cumpre as exigências de higiene e segurança alimentar, alinhado com as normas HACCP.

**É possível ajustar o tempo de amassamento nesta máquina?**

Sim, esta amassadeira está equipada com um temporizador que permite programar o tempo exato de amassamento.

**Quantas velocidades de amassamento esta unidade oferece?**

Esta amassadeira espiral dispõe de duas velocidades de trabalho, permitindo maior versatilidade no processamento de diferentes tipos de massa.