

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral Elétrica 8 kg Massa com Cuba Fixa

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPSTCF8	Modelo:	CPSTCF8
Marca:	N/D	EAN:	3611630102445

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CPSTCF8
EAN	3611630102445

Descricao Resumida

Amassadeira espiral elétrica compacta com capacidade para 8 kg de massa, ideal para produções médias em cozinhas profissionais. Construção robusta em aço inoxidável e temporizador integrado.

Descricao Completa

Amassadeira espiral com cabeça e cuba fixas, ideal para a produção intensiva em cozinhas profissionais. A sua capacidade de 8 kg de massa por ciclo, com um rendimento de 35 kg/hora, garante eficiência mesmo nos momentos de maior exigência, como o rush do serviço.

amassadeira espiral — Características Técnicas

Cuba	Aço Inoxidável (10 L)
Espiral e Coluna Central	Aço Inoxidável
Grade de Proteção	Aço Inoxidável
Capacidade de Massa	8 kg
Produção/Hora	35 kg
Diâmetro da Cuba	260 mm
Temporizador	Sim
Potência	370 W / 230 V
Frequência	50 Hz
Dimensões (LxPxA)	290 x 590 x 580 mm
Peso	40 kg

Aplicações Profissionais

A robustez e a capacidade desta amassadeira espiral tornam-na ideal para estabelecimentos de média dimensão. Para o proprietário de uma pizzeria ou padaria artesanal, permite preparar eficientemente a massa para pão ou pizzas. No segmento de snack-bares e hamburgarias com alta rotação, garante a consistência e rapidez na confeção de massa para pães ou focaccias, essenciais para o serviço contínuo.

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Construída inteiramente em aço inoxidável, incluindo a cuba, espiral e coluna central, esta amassadeira espiral cumpre as mais rigorosas normas de higiene e durabilidade. A cabeça e a cuba fixas simplificam o processo de trabalho, enquanto o temporizador integrado permite um controlo preciso do ciclo de amassamento, otimizando a textura e a fermentação da massa. A sua operação fiável e o design compacto são ideais para cozinhas com espaço limitado mas com alta exigência de produção.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa por ciclo?

Esta amassadeira espiral tem uma capacidade máxima de 8 kg de massa por ciclo.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pizzarias, padarias artesanais, snack-bares e hamburgarias com elevada produção, onde a rapidez e a qualidade da massa são cruciais.

Que materiais compõem a estrutura e a cuba?

A cuba, a espiral e a coluna central são fabricadas em aço inoxidável, garantindo máxima higiene e durabilidade.

Qual a produção horária desta amassadeira?

A produção horária desta amassadeira espiral é de 35 kg de massa.

Possui temporizador para controlo do amassamento?

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