

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral 12kg Cuba Fixa | Produção Profissional Massa

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPSTCF12	Modelo:	CPSTCF12
Marca:	N/D	EAN:	3611630102452

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CPSTCF12
EAN	3611630102452

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 12kg com cuba fixa para massas de pão, pizza e pastelaria. Produz 48kg/h, ideal para cozinhas com produção intensiva.

Descricao Completa

Para cozinhas profissionais, esta amassadeira espiral de 12kg com cuba fixa otimiza a preparação de massas. Garante resultados homogêneos para pão, pizza e pastelaria, melhorando a eficiência do `mise en place`.

amassadeira espiral — Características Técnicas

Cuba, espiral, coluna e grelha	Aço inoxidável
Cabeça e cuba	Fixas
Volume da cuba	16 L
Capacidade de massa	12 kg
Produção de massa por hora	48 kg/h
Diâmetro da cuba	320 mm
Controlo	Temporizador
Frequência	50 Hz
Potência	750 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	385 x 670 x 725 mm
Peso	59 kg

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira é perfeita para padarias de bairro, pastelarias e pizzarias com produção diária de massas. Também se adapta a restaurantes que produzem pão ou massas frescas, e a `snack-bares` ou `food trucks` que servem produtos de massa na sua ementa, otimizando o fluxo de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

A cuba e cabeça fixas desta amassadeira espiral garantem uma estabilidade de amassadura superior, o que se traduz em massas mais elásticas e homogéneas, prontas para um melhor crescimento e textura final. A construção robusta em aço inoxidável na cuba, espiral e coluna central, assegura uma limpeza eficiente e o cumprimento das normas de higiene HACCP, poupando tempo ao operador. Com um temporizador integrado, otimiza-se o controlo de cada ciclo, reduzindo o desperdício e padronizando a qualidade da produção diária.

Perguntas Frequentes

Como a cuba fixa beneficia a qualidade da massa?

A cuba fixa, em conjunto com a cabeça também fixa, oferece uma estrutura mais robusta e estável. Isto minimiza as vibrações durante a amassadura, permitindo um trabalho mais eficiente da espiral e garantindo uma massa mais uniforme, elástica e com a textura desejada para produtos de alta qualidade.

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira consegue processar por hora?

Esta amassadeira espiral foi concebida para uma produção intensiva, permitindo processar até 48 kg de massa por hora. Esta capacidade é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de responder a picos de procura ou de preparar grandes volumes de massa diariamente.

Que tipo de massas pode ser preparado nesta misturadora?

Graças à sua espiral otimizada e capacidade de 12 kg, esta misturadora é versátil para uma vasta gama de massas. É perfeita para massas de pão, massa de pizza, massas fermentadas, ou massas mais densas para pastelaria, assegurando sempre uma mistura homogénea.

É fácil limpar esta amassadeira, considerando a cuba fixa?

Apesar da cuba e cabeça serem fixas, a construção integral em aço inoxidável da cuba, espiral e coluna central simplifica o processo de limpeza. Os materiais resistentes permitem uma

higienização rápida e eficaz, garantindo o cumprimento das rigorosas normas de segurança alimentar, como as diretrizes HACCP.

Esta amassadeira é adequada para estabelecimentos com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 385 mm de largura por 670 mm de profundidade e 725 mm de altura, esta amassadeira é surpreendentemente eficiente em termos de espaço. É uma excelente opção para cozinhas profissionais de pequena e média dimensão, `snack-bares` ou `food trucks` que não dispõem de muito espaço mas exigem alta capacidade de produção.