

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Amassadeira Espiral Profissional 10L / 8kg

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1000.775.001	<b>Modelo:</b>	AFM10
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	8 kg	<b>Dimensões:</b>	270 x 540 x 560 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	AFM10

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 10 litros / 8 kg para massas moles como pão e pizza. Estrutura robusta em inox, ideal para cozinhas comerciais.

## Descricao Completa

### Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta amassadeira espiral garante uma mistura homogénea e eficiente de diversos tipos de massas. A sua capacidade de 10 litros é ideal para a confeção de pães, pizzas e tortilhas, proporcionando resultados consistentes em cada utilização. A estrutura robusta e os componentes em aço inoxidável asseguram durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de alta exigência.

### Aplicações Profissionais

Este misturador profissional é uma ferramenta indispensável para padarias, pizzarias, e qualquer negócio de hotelaria que necessite de preparar grandes volumes de massa fresca diariamente. A sua performance otimizada para massas moles traduz-se em economia de tempo e esforço, permitindo que a sua equipa se concentre noutras tarefas essenciais na cozinha. A ausência de rodas e temporizador simplifica a operação e manutenção do equipamento.

### Características Técnicas

Capacidade da cuba	10 Litros
Capacidade de massa	8 kg
Materiais	Aço inoxidável (espiral, grelha, haste, cuba), corpo branco
Dimensões (LPA)	270x540x560 mm
Funcionalidades	Cabeçal e cuba fixa, sem temporizador, sem rodas

### Perguntas Frequentes

#### Para que tipo de massas é esta amassadeira mais adequada?

Esta amassadeira é especialmente concebida para trabalhar com massas moles, como as utilizadas no fabrico de pão, pizza e tortilha, garantindo uma mistura perfeita.

**Qual a capacidade máxima de massa que o equipamento pode processar?**

O equipamento tem uma capacidade máxima para processar até 8 kg de massa por ciclo, tornando-o eficiente para produções de média escala.

**Existe a possibilidade de ajustar a velocidade de mistura?**

Esta versão específica da amassadeira não dispõe de controlo de velocidade variável, operando a uma velocidade fixa para massas que requerem consistência.

**Os componentes que entram em contacto com os alimentos são resistentes e fáceis de limpar?**

Sim, a espiral, a grelha, a haste e a cuba são todos fabricados em aço inoxidável, um material durável, higiénico e muito fácil de limpar.

**Posso mover facilmente a amassadeira dentro da cozinha?**

Este modelo em particular não inclui rodas para transporte, o que o torna ideal para colocação estática num único local da cozinha profissional.