

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral Profissional 15L / 10kg

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.002	Modelo:	AFM15
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	10 kg	Dimensões:	320 x 590 x 570 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	AFM15

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 15L de cuba e 10 kg de massa. Estrutura em corpo branco com cabeçal e cuba fixa em aço inoxidável para durabilidade.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral – Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em padarias e pastelarias, esta máquina de amassar massa com capacidade de 15 litros e para 10 kg de massa proporciona desempenho robusto e fiabilidade. O seu design com cabeçal e cuba fixa garante consistência nos resultados, enquanto os componentes em aço inoxidável como a espiral, grelha e haste para partir a massa asseguram durabilidade e higiene.

A estrutura em corpo branco não só confere um aspeto profissional e elegante, como também facilita a limpeza e manutenção, tornando-a ideal para ambientes de produção alimentar. Este equipamento é a escolha acertada para quem procura eficiência e qualidade na preparação de massas diversas, como pão ou pizza.

Aplicações Profissionais

Este misturador profissional é indispensável em cozinhas de restaurantes, pastelarias, padarias e hotelaria, onde a produção diária de massas é uma constante. A sua capacidade e construção robusta permitem lidar com grandes volumes de massa, otimizando o tempo de preparação e garantindo uma textura perfeita para os seus produtos finais. É uma ferramenta essencial para negócios que valorizam a qualidade e a produtividade.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	320x590x570 mm
Potência	0.45 kW / 0.6 HP
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Dimensão da cuba	Ø 300x210 mm
Peso massa	10 kg
Capacidade	15 l
Produção de massa	40 kg/h

Peso	50 kg
------	-------

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira suporta?

R: Esta amassadeira foi projetada para processar até 10 kg de massa, sendo adequada para pequenas e médias produções em estabelecimentos profissionais.

P: Esta máquina é fácil de limpar e manter?

R: Sim, a estrutura em corpo branco e as peças em aço inoxidável como a espiral e a cuba fixa facilitam a limpeza, garantindo a higiene necessária em ambientes alimentares.

P: Posso usar esta amassadeira para diferentes tipos de massa?

R: A construção robusta com espiral e haste para partir a massa permite a preparação de diversas variedades de massa, desde pão a pizzas, com resultados homogêneos.

P: Esta amassadeira possui rodas para fácil transporte?

R: Este modelo específico não inclui rodas, o que contribui para a sua estabilidade durante o uso. É um equipamento adequado para uma instalação fixa.

P: É necessário algum tipo de instalação elétrica especial para este equipamento?

R: A amassadeira requer uma alimentação elétrica padrão de 230V/1/50 Hz, o que a torna compatível com a maioria das instalações elétricas comerciais.