

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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

Amassadeira Espiral Profissional 22L / 18kg

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.003	Modelo:	AFM22
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	400 x 690 x 630 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	AFM22

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 22 litros e 18 kg, com temporizador e rodas para cozinhas industriais. Garante mistura homogénea e eficiente.

Descricao Completa

Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de confeção de massas em estabelecimentos de restauração, padarias e pastelarias, esta amassadeira espiral destaca-se pela sua robustez e eficiência. É a solução ideal para preparar grandes quantidades de massa de forma homogénea, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Com um design pensado para o ambiente profissional, o equipamento integra um temporizador para controlo preciso e rodas que facilitam a sua deslocação, proporcionando flexibilidade na organização do espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este misturador de massa é perfeito para cozinhas de restaurantes, pastelarias, padarias e pizzarias que requerem uma produção contínua e eficiente. A sua capacidade de 22 litros e peso máximo de 18 kg de massa tornam-na adequada para negócios de médio a grande porte, onde a preparação de pães, pizzas e outros produtos de panificação é uma tarefa diária. O equipamento assegura uma mistura perfeita dos ingredientes, essencial para a qualidade final dos seus produtos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x690x630 mm
Potência	0.9 kW / 1.2 HP
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Dimensão da cuba	Ø 360x210 mm
Peso massa	18 kg
Capacidade	22 l
Produção de massa	70 kg/h
Peso	82 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta amassadeira?

Esta amassadeira é ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e restaurantes que necessitam de preparar grandes volumes de massa diariamente, garantindo consistência na qualidade.

Qual a capacidade máxima de massa que este equipamento consegue processar?

O equipamento tem uma cuba com capacidade de 22 litros, permitindo processar até 18 kg de massa por lote, com uma produção de 70 kg por hora.

A amassadeira é fácil de deslocar na cozinha?

Sim, o equipamento está equipado com rodas robustas, que facilitam a movimentação e o posicionamento em espaços de trabalho diversos, otimizando a flexibilidade operacional.

O aço inoxidável presente nos componentes principais é durável e higiénico?

Sim, todos os elementos em contacto com a massa, como a espiral, a grelha e a cuba, são fabricados em aço inoxidável para assegurar máxima durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar, sendo fácil de limpar.

Possui alguma funcionalidade de controlo de tempo para o processo de amassadura?

Sim, o equipamento integra um temporizador, permitindo aos utilizadores definir com precisão a duração do ciclo de amassadura, o que contribui para a padronização das receitas e otimização do tempo de produção.