

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Trifásica de 22 Litros / 18 kg com 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.018	Modelo:	AFT22-2V
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	AFT22-2V

Descricao Resumida

Amassadeira espiral trifásica de 22L/18kg com 2 velocidades. Cuba fixa em inox, temporizador e rodas incluídas. Ideal para padaria e pizzaria. Produção 70kg/h.

Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral de alto rendimento foi concebida para otimizar o processo de preparação de massas em contextos profissionais exigentes. Equipada com duas velocidades e um sistema trifásico, permite um controlo preciso sobre a oxigenação e a textura da massa, garantindo resultados homogéneos e de alta qualidade.

A construção robusta com cuba, espiral e haste em aço inoxidável assegura uma durabilidade superior e facilita a higienização rigorosa necessária em ambientes alimentares. O painel de controlo inclui um temporizador integrado, permitindo a automatização de ciclos para uma maior eficiência operacional da sua equipa.

A mobilidade é garantida pelas rodas incorporadas, facilitando a limpeza do espaço de trabalho e a reorganização da cozinha sempre que necessário. Este equipamento cumpre as mais rigorosas normas de segurança e higiene vigentes no setor HORECA.

Aplicações

Ideal para padarias artesanais, pastelarias e pizzarias com produção média de massa (até 70 kg/h). É a solução perfeita para a confeção de pão de fermentação natural, massas de pizza de alta hidratação e produtos de pastelaria que exijam uma estrutura de glúten bem desenvolvida.

Especificações Técnicas

Capacidade da Cuba	22 Litros
Capacidade de Massa	18 kg
Produção Horária	70 kg/h
Velocidades	2 velocidades (92/139 rpm espiral)
Alimentação Elétrica	400V / 3 / 50 Hz (Trifásico)
Dimensões (LPA)	400 x 690 x 630 mm
Potência	0.37 / 0.55 kW
Peso Líquido	73 kg

Perguntas Frequentes

Qual é a vantagem de ter duas velocidades numa amassadeira espiral?

A primeira velocidade permite a mistura inicial dos ingredientes e a segunda velocidade favorece o desenvolvimento rápido e eficaz da rede de glúten.

O cabeçal desta máquina é removível?

Não, este modelo possui cabeçal e cuba fixa para garantir maior estabilidade e resistência mecânica durante o processo de amassadura intensiva.