

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



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Profissional 33L | 25kg Massa

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.005	Modelo:	AFM33
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	440 x 830 x 720 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	AFM33

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 33L de capacidade e 25kg de massa, equipada com temporizador e rodas para máxima eficiência.

Descricao Completa

amassadeira espiral — Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta amassadeira espiral, ideal para otimizar o processo de preparação de massa em padarias, pastelarias e pizzarias. Concebida para uso intensivo, esta misturadora de alta capacidade garante uma homogeneização perfeita dos ingredientes, resultando em massas de qualidade superior para os seus produtos. A sua construção durável e o design funcional asseguram eficiência e fiabilidade no dia a dia do seu negócio, permitindo que a sua equipa se foque na criatividade e no atendimento ao cliente.

Aplicações Profissionais

Esta poderosa batedeira é indispensável em qualquer estabelecimento que exija a preparação de grandes volumes de massa diariamente. Desde a produção de pão e bolos em pastelarias artesanais até à confeção de bases de pizza em restaurantes especializados, a sua versatilidade e eficácia são notáveis. É a escolha ideal para chefes de cozinha e padeiros que procuram um equipamento que combine desempenho, robustez e facilidade de operação, elevando a qualidade dos seus produtos finais.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	440x830x720 mm
Potência	1.3 kW / 1.7 HP
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Dimensão da Cuba	Ø 400x260 mm
Peso da Massa	25 kg
Capacidade	33 l
Produção de Massa	100 kg/h
Peso	110 kg

Estrutura	Corpo branco com cabeçal e cuba fixa
Materiais da espiral, grelha, haste e cuba	Aço inoxidável
Funcionalidades	Temporizador, Rodas

Perguntas Frequentes

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

Esta amassadeira é capaz de processar até 25 kg de massa de uma só vez, com uma produção horária de 100 kg, ideal para estabelecimentos com alta demanda.

Quais são os materiais de construção da espiral e da cuba?

A espiral e a cuba são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, higiene e resistência à corrosão, essenciais em cozinhas profissionais.

Este equipamento possui rodas para facilitar o transporte?

Sim, esta amassadeira está equipada com rodas, o que facilita significativamente a sua movimentação e posicionamento na cozinha, otimizando o espaço e a logística.

Possui algum sistema de controlo para o tempo de amassamento?

Sim, o equipamento inclui um temporizador integrado que permite programar o tempo exato de amassamento, assegurando consistência nas suas preparações e poupança de tempo.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

Esta amassadeira é perfeita para padarias, pastelarias, pizzarias e outros negócios de restauração que necessitem de um equipamento robusto e eficiente para a produção de massas diversas.