

# 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: 21/05/2026

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

## Amassadeira Espiral Profissional 33L | 25kg Massa

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	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.