

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Amassadeira Espiral 42L com 2 Velocidades para Padaria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1000.775.020	<b>Modelo:</b>	AFT42-2V
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	AFT42-2V

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 42L, 2 velocidades, para 38 kg de massa/ciclo. Ideal para padarias e pastelarias. Dim: 470x850x720 mm.

## Descricao Completa

### Amassadeira Espiral de 42L — Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral (ou masseira, como também é conhecida) com cuba e cabeçal fixos, foi meticulosamente projetada para responder às exigências de padarias e pastelarias. Com uma capacidade robusta de 42 litros, permite processar até 38 kg de massa, otimizando a produção e garantindo a consistência ideal para diversos tipos de panificação.

Equipada com temporizador e funcionando a duas velocidades, oferece um controlo preciso sobre o processo de amassadura, fundamental para obter texturas perfeitas. Além disso, a sua estrutura robusta e a inclusão de rodas facilitam a mobilidade e o posicionamento no espaço de trabalho, contribuindo para uma operação mais ergonómica e eficiente.

Todos os elementos em contacto com a massa, incluindo a espiral, grelha, haste e cuba, são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade. Esta escolha de material garante não só a durabilidade e resistência à corrosão, mas também a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, essenciais em ambientes profissionais.

### Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias e cozinhas industriais que procuram um equipamento fiável e eficiente para a produção de massas. A sua capacidade de 42 litros torna-a perfeita para estabelecimentos com volume de produção médio a elevado, onde a qualidade e a rapidez são cruciais. Adequada para a preparação de massa de pão, pizza, bolos e outros produtos que exijam uma amassadura homogénea e controlada.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	470x850x720 mm
Potência	1.1/1.5 kW / 1.5/2 HP
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz

<b>Dimensão da cuba</b>	Ø 450 x 260 mm
<b>Peso massa</b>	38 kg
<b>Capacidade</b>	42 L
<b>Produção de massa</b>	140 kg/h
<b>Velocidade espiral</b>	92 / 139 rpm
<b>Velocidade cuba</b>	9 / 14 rpm
<b>Peso</b>	106 kg
<b>Material (elementos)</b>	Aço inoxidável
<b>Corpo</b>	Branco
<b>Funcionalidades</b>	Temporizador, Rodas