

# 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: 23/06/2026

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

## Amassadeira Espiral Profissional 42L - 2 Velocidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1000.775.020	<b>Modelo:</b>	AFT42-2V
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	38 kg	<b>Dimensões:</b>	470 x 850 x 720 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 42 L de capacidade, 2 velocidades e cuba fixa em aço inoxidável para alta produtividade em padarias e pastelarias.

## Descricao Completa

### amassadeira espiral profissional — Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a sua produção de pão e produtos de pastelaria, esta amassadeira espiral de cabeça e cuba fixa é uma aquisição indispensável para qualquer cozinha profissional. Com a sua construção robusta em corpo branco e componentes em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene, essenciais em ambientes de alta exigência. A capacidade de 42 litros e a funcionalidade de duas velocidades permitem um controlo preciso na preparação de diversas massas, desde as mais leves às mais consistentes, assegurando resultados de excelência e consistência na sua confeção.

### Aplicações Profissionais

Ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e grandes cozinhas de hotelaria, esta batedeira industrial é perfeita para preparar grandes volumes de massa para pão, pizza, bolos e outros produtos. O temporizador integrado facilita o controlo dos processos de amassadura, libertando a sua equipa para outras tarefas, e as rodas permitem uma fácil movimentação e limpeza do equipamento no espaço de trabalho. É a solução eficiente para aumentar a produtividade e manter a qualidade dos seus produtos de massa.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	470x850x720 mm
Potência	1.1/1.5 kW / 1.5/2 HP
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensão da cuba	Ø 450x260 mm
Peso máximo de massa	38 kg
Capacidade da cuba	42 l
Produção de massa	140 kg/h

Característica	Valor
Velocidade espiral	92 / 139 rpm
Velocidade cuba	9 / 14 rpm
Peso	106 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de espaços esta amassadeira é mais adequada?**

Esta amassadeira é ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e cozinhas de hotelaria que necessitem de processar grandes volumes de massa, garantindo eficiência e consistência nos resultados.

### **Quais são os principais benefícios de ter duas velocidades?**

As duas velocidades permitem adaptar a amassadeira a diferentes tipos de massas, desde as mais leves e delicadas às mais densas, otimizando o processo e a qualidade final do produto.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a espiral, a grelha, a haste para partir a massa e a cuba são construídas em aço inoxidável, tornando a limpeza e manutenção simples e eficaz, promovendo a higiene no seu estabelecimento.

### **Este equipamento inclui funcionalidades adicionais para o operador?**

Sim, está equipado com um temporizador para um controlo preciso do tempo de amassadura e rodas para facilitar o transporte e a relocalização do equipamento na cozinha.

### **Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira pode processar?**

Com uma capacidade de cuba de 42 litros e a capacidade de processar até 38 kg de massa por lote, permite uma produção eficiente de até 140 kg de massa por hora, satisfazendo as exigências de uma produção intensa.