

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Amassadeira Espiral de Cuba Fixa 53L / 44kg - 2 Velocidades 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1000.775.021	<b>Modelo:</b>	AFT53-2V
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	AFT53-2V

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral de cuba fixa com 53L. Capacidade de 44kg, 2 velocidades e produção de 170 kg/h. Ideal para padarias e pastelarias. Alimentação 400V.

### Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral de alta performance foi projetada para otimizar o processo de fabrico em ambientes profissionais. Com um sistema de duas velocidades, permite um controlo preciso sobre a oxigenação e o desenvolvimento do glúten, resultando em massas de textura superior e uniforme.

Construída com componentes de alta durabilidade, a espiral, a cuba e a haste separadora são fabricadas em aço inoxidável de qualidade alimentar. A cuba fixa de 53 litros oferece uma estabilidade excepcional durante ciclos de trabalho intensivos, garantindo uma produção contínua sem vibrações excessivas.

A segurança e a praticidade são asseguradas pela grelha de proteção em inox e pelo temporizador integrado, que permite ao operador realizar outras tarefas enquanto o equipamento executa o ciclo de amassadura. As rodas integradas facilitam a movimentação e a limpeza do espaço de trabalho.

### Aplicações

Ideal para padarias e pastelarias de médio e grande volume que necessitam de uma produção constante de pão, brioches ou bases de pizza. Com uma capacidade de produção de 170 kg/h, adapta-se perfeitamente a unidades de produção industrial, hotéis e cozinhas centrais que priorizam a eficiência e a qualidade artesanal da massa.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	53 Litros / 44 kg de Massa
Produção Horária	170 kg/h
Velocidades	2 Velocidades (92 / 139 rpm espiral)
Potência Elétrica	1.1 / 1.5 kW (Trifásica)
Alimentação	400V / 3 / 50 Hz
Dimensões (LPA)	530 x 860 x 720 mm
Dimensão da Cuba	Ø 500 x 270 mm
Peso Total	109 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a vantagem das duas velocidades?**

*A primeira velocidade serve para a mistura inicial dos ingredientes, enquanto a segunda velocidade permite o desenvolvimento rápido e eficiente da malha de glúten.*

### **O equipamento cumpre as normas de higiene?**

*Sim, todos os componentes em contacto com os alimentos são em aço inoxidável, facilitando a higienização segundo as normas HACCP.*