

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Amassadeira Espiral Profissional 53L/44kg – 2 Velocidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1000.775.021	<b>Modelo:</b>	AFT53-2V
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	44 kg	<b>Dimensões:</b>	530 x 860 x 720 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 53L/44kg com 2 velocidades, ideal para massas de pão e pizza. Inclui temporizador e é de fácil mobilidade.

## Descricao Completa

### Amassadeira – Principais Vantagens

Ideal para diversas receitas, esta **misturadora de massa** é a aliada perfeita para a sua cozinha industrial ou padaria. O equipamento foi concebido para lidar com uma vasta gama de massas, desde as mais leves às mais densas, garantindo sempre uma consistência homogénea e resultados de excelência. A sua robustez e eficiência tornam-na indispensável para otimizar as operações diárias, economizando tempo e esforço à sua equipa. Prepare pães, pizzas e tortilhas com a máxima qualidade, elevando o padrão dos seus produtos para os seus clientes.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é vocacionado para ambientes de restauração e hotelaria que exigem alta produtividade e fiabilidade. Em padarias, pastelarias e pizzarias, a **batedeira espiral** assegura a preparação rápida e eficiente de grandes volumes de massa, mantendo a flexibilidade necessária para diferentes tipos de confeções. A sua utilização simplifica processos, melhora a qualidade final dos produtos de panificação e permite que o seu negócio responda à procura com maior agilidade e consistência, contribuindo diretamente para a rentabilidade.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da cuba	53 litros
Capacidade de massa	44 kg
Velocidades	2
Temporizador	Sim
Componentes (espiral, grelha, haste, cuba)	Aço inoxidável
Mobilidade	Equipado com rodas
Estrutura	Corpo branco com cabeçal e cuba fixa

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	530x860x720 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de massas é mais indicada esta amassadeira?**

Esta amassadeira é especialmente indicada para trabalhar com massas mais suaves e que requerem maior elasticidade, como as utilizadas em pão, pizza e tortilha, garantindo uma mistura perfeita.

### **Quais são os principais benefícios de uma cuba fixa?**

As cubas fixas garantem maior estabilidade durante o processo de amassadura, o que é crucial para massas densas. Além disso, facilitam a limpeza e manutenção do equipamento, assegurando uma maior durabilidade e higiene.

### **É fácil movimentar a máquina na cozinha?**

Sim, o equipamento está dotado de rodas robustas que permitem a sua deslocação, facilitando a limpeza do espaço e a adaptação do layout da cozinha conforme as necessidades operacionais.

### **A segurança do utilizador é tida em conta no design do produto?**

Com certeza, o design inclui um cabeçal e cuba fixa para minimizar riscos de acidente. A grelha de proteção e o corpo robusto contribuem para um ambiente de trabalho mais seguro para todos os operadores.

### **Quais as vantagens de ter duas velocidades de trabalho?**

As duas velocidades permitem adaptar a intensidade de amassadura às propriedades específicas de cada massa, oferecendo maior controlo e versatilidade. Isto resulta em texturas ideais, seja para massas leves ou para as que exigem maior força de trabalho.