

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Amassadeira Espiral 22L/18kg 2 Velocidades c/ Cuba Extraível

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1000.775.022	<b>Modelo:</b>	AET22-2V
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	AET22-2V

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 22L/18kg, com 2 velocidades, cabeçal elevável e cuba extraível. Ideal para padarias e pastelarias. 400V/3/50 Hz.

## Descricao Completa

### Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral profissional é a solução ideal para padarias, pastelarias e cozinhas industriais que procuram eficiência e durabilidade no processo de preparação de massas. Com o seu design robusto e funcionalidades avançadas, garante uma mistura homogénea e de alta qualidade, essencial para produtos de panificação e pastelaria (também conhecida como masseira).

Equipada com cabeçal elevável e cuba extraível, facilita significativamente as operações de carregamento, mistura e limpeza, otimizando o fluxo de trabalho. A sua construção em aço inoxidável para os elementos em contacto com a massa assegura a máxima higiene e resistência ao desgaste, cumprindo as mais exigentes normas para o setor Horeca.

O equipamento integra um temporizador para um controlo preciso da amassadura e rodas, que proporcionam mobilidade e flexibilidade na organização do espaço da cozinha, fatores cruciais em ambientes profissionais de ritmo acelerado.

### Aplicações

Ideal para padarias artesanais, pastelarias de grande volume, restaurantes com produção própria de pão ou pizza, e hotéis com serviço de pequeno-almoço e banquetes. A sua capacidade de 22 litros e produção de 70 kg/h torna-a perfeita para estabelecimentos que necessitam de processar quantidades consideráveis de massa diariamente.

É particularmente adequada para massas que exigem um amassamento intensivo, como pão, pizza, brioche ou massas de fermentação longa, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em cada utilização.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
<b>Dimensões (LPA)</b>	420x720x640 mm
<b>Potência</b>	0.37/0.55 kW / 0.5/0.7 HP

<b>Alimentação Elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Dimensão da Cuba</b>	Ø 360 x 210 mm
<b>Peso Máximo de Massa</b>	18 kg
<b>Capacidade</b>	22 l
<b>Produção de Massa</b>	70 kg/h
<b>Peso</b>	93 kg
<b>Material da Estrutura</b>	Corpo branco
<b>Materiais da Espiral, Grelha e Cuba</b>	Aço inoxidável
<b>Funcionalidades</b>	Temporizador, rodas, cabeçal elevável, cuba extraível