

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Amassadeira Espiral 33L | Cabeçal Elevável | Cuba Extraível

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1000.775.012	<b>Modelo:</b>	AET33 Vf
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	AET33 Vf

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com cabeçal e cuba extraível. Capacidade de 33L / 25kg massa, produção de 100 kg/h. Ideal para padarias e pastelarias.

## Descricao Completa

### Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral (também conhecida como masseira ou misturadeira de massa) com cabeçal elevável e cuba extraível foi concebida para otimizar o processo de preparação de massas em ambientes profissionais, garantindo uma produção eficiente e de alta qualidade. A sua estrutura robusta e componentes em aço inoxidável conferem-lhe durabilidade e higiene, essenciais para o setor HORECA.

Equipada com temporizador e rodas, oferece flexibilidade e controlo precisos sobre o processo de amassadura, permitindo ajustes conforme as necessidades específicas de cada receita. A mobilidade facilitada pelas rodas torna o equipamento mais adaptável a diferentes layouts de cozinha e otimiza a limpeza do espaço de trabalho.

Os materiais de construção, como a espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba em aço inoxidável, asseguram resistência à corrosão e facilidade de higienização, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança alimentar. Este design pormenorizado contribui para a longevidade do equipamento e a qualidade do produto final.

### Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e cozinhas industriais que requerem uma capacidade de produção de massa significativa e consistente. A sua funcionalidade de cabeçal elevável e cuba extraível simplifica a manipulação da massa e a limpeza, sendo particularmente útil em estabelecimentos com elevado volume de trabalho.

Adequada para amassar diversos tipos de massa, desde pão, pizza, bolos e massas frescas, esta máquina adapta-se a diferentes texturas e consistências. A robustez do equipamento garante um desempenho fiável em operações contínuas e exigentes, características dos setores da hotelaria e restauração.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Dimensões (LPA)</b>	460x840x730 mm
<b>Potência</b>	1.5 kW / 2 HP
<b>Alimentação Elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Dimensão da Cuba</b>	Ø 400x260 mm
<b>Peso Máximo de Massa</b>	25 kg
<b>Capacidade da Cuba</b>	33 litros
<b>Produção de Massa</b>	100 kg/h
<b>Peso</b>	126 kg
<b>Estrutura</b>	Corpo branco
<b>Materiais da Cuba e Espiral</b>	Aço inoxidável
<b>Funcionalidades</b>	Cabeçal elevável, cuba extraível, temporizador, rodas