

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral Profissional 33L - 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.023	Modelo:	AET33-2V
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	460 x 840 x 730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	AET33-2V

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 33 litros e 25 kg de capacidade, com 2 velocidades, cabeçal elevável e cuba extraível. Ideal para massas de pão e pizza.

Descricao Completa

amassadeira espiral — Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de preparação de massas em cozinhas profissionais, esta batedeira industrial é a escolha ideal para estabelecimentos como padarias, pastelarias e pizzarias que exigem desempenho e durabilidade. O seu design robusto, com corpo em branco e construção em aço inoxidável para os elementos de contacto com alimentos, garante higiene e fácil limpeza, aspetos cruciais na hotelaria. A funcionalidade de cabeçal elevável e cuba extraível facilita a adição de ingredientes e a remoção das massas já preparadas, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo trabalhar uma vasta gama de massas, desde as mais leves, como a massa de pão e pizza, até às massas suaves para tortilhas e outros produtos. Equipada com duas velocidades e um temporizador integrado, oferece controlo preciso sobre o processo de amassadura, assegurando resultados consistentes e de alta qualidade. As rodas incorporadas proporcionam mobilidade, permitindo posicionar e deslocar o equipamento com facilidade conforme as necessidades operacionais do seu espaço.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora de massas é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional que lida com produção diária de grandes volumes de massa. Em padarias, assegura que o pão e os produtos de pastelaria tenham a textura e consistência perfeitas. Para pizzarias, a capacidade de misturar massas de pizza de forma eficiente e uniforme é um diferencial competitivo. Além disso, é perfeitamente adequada para restaurantes que preparam as suas próprias massas frescas para diversos pratos.

A durabilidade dos materiais e a facilidade de manutenção tornam-na ideal para ambientes de uso intensivo. A sua fiabilidade contribui para a redução de tempo e esforço na preparação das massas, libertando a sua equipa para outras tarefas importantes, e garantindo que o seu negócio mantenha os mais elevados padrões de qualidade e eficiência.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	33 litros
---------------------------	-----------

Capacidade de Massa	25 kg
Velocidades	2
Dimensões (LPA)	460x840x730 mm
Material da Haste, Espiral, Grelha e Cuba	Aço inoxidável
Características Adicionais	Cabeçal elevável, cuba extraível, temporizador, rodas

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de massas é esta amasadeira espiral mais indicada?

Esta amasadeira é especialmente indicada para trabalhar com massas moles, como as utilizadas na confeção de pão, pizza e tortilha, sendo altamente versátil para diversas preparações na cozinha profissional.

2. Quais são os principais benefícios do cabeçal elevável e da cuba extraível?

O cabeçal elevável e a cuba extraível facilitam significativamente a adição de ingredientes, a remoção da massa pronta e a limpeza do equipamento, otimizando a eficiência e a higiene no seu ambiente de trabalho.

3. O equipamento possui controlo de tempo para o processo de amassadura?

Sim, está equipada com um temporizador para permitir um controlo preciso do tempo de amassadura, garantindo assim a consistência e a qualidade desejada nas suas preparações.

4. Os materiais em contacto com os alimentos são higiénicos e resistentes?

Sim, a espiral, grelha, haste e cuba são todas em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua excelente resistência, durabilidade e facilidade de higienização, conforme exigido em ambientes profissionais.

5. É fácil deslocar esta amasadeira na cozinha?

Sim, a amasadeira está equipada com rodas, o que permite um deslocamento fácil e conveniente do equipamento dentro da sua cozinha, adaptando-se às suas necessidades de organização e de espaço.