

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Amassadeira Espiral 42L/38kg, Cabeçal Elevável e Cuba Extraível

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1000.775.014	<b>Modelo:</b>	AET42 Vf
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	AET42 Vf

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 42 litros / 38 kg, com cabeçal elevável e cuba extraível. Ideal para padarias e pastelarias. Alimentação 400V/3/50Hz.

## Descricao Completa

### Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral (ou misturadora de massa) foi concebida para responder às exigências rigorosas das padarias, pastelarias e pizzarias profissionais. Com uma capacidade generosa de 42 litros e a capacidade de processar até 38 kg de massa, é a solução ideal para operações de média a grande escala que procuram otimizar a sua produção.

A estrutura robusta em corpo branco garante durabilidade e fácil manutenção, enquanto o cabeçal elevável e a cuba extraível facilitam significativamente as operações de limpeza e manuseamento da massa. A incorporação de um temporizador oferece um controlo preciso sobre o tempo de amassadura, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em cada utilização.

Equipada com rodas, proporciona uma excelente mobilidade dentro da cozinha, permitindo reconfigurar o espaço de trabalho conforme necessário. Todos os componentes em contacto com os alimentos – espiral, grelha, haste para partir a massa e cuba – são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando higiene, durabilidade e conformidade com as normas alimentares mais exigentes.

### Aplicações

Esta máquina de amassar é perfeitamente adequada para padarias e pastelarias que produzem pão, bolos e massas em grandes volumes. É igualmente indispensável em pizzarias e restaurantes com fabrico próprio de massa, onde a consistência e a qualidade são cruciais.

A sua capacidade e robustez tornam-na ideal para cozinhas industriais e estabelecimentos HORECA que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para o processamento diário de grandes quantidades de massa. A mobilidade facilitada pelas rodas permite flexibilidade no posicionamento em espaços de trabalho dinâmicos.

### Especificações Técnicas

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

<b>Dimensões (LPA)</b>	490x860x730 mm
<b>Potência</b>	1.5 kW / 2 HP
<b>Alimentação elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Dimensão da cuba</b>	Ø 450 x 260 mm
<b>Peso máximo de massa</b>	38 kg
<b>Capacidade da cuba</b>	42 litros
<b>Produção de massa por hora</b>	140 kg/h
<b>Peso do equipamento</b>	130 kg
<b>Material da estrutura</b>	Corpo branco
<b>Componentes em contacto com a massa</b>	Espiral, grelha, haste e cuba em aço inoxidável
<b>Funcionalidades adicionais</b>	Cabeçal elevável, cuba extraível, temporizador, rodas para mobilidade.