

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Amassadeira Espiral Profissional 42L/38kg

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1000.775.014	<b>Modelo:</b>	AET42 Vf
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	38 kg	<b>Dimensões:</b>	490 x 860 x 730 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 42 L de capacidade e cuba extraível, ideal para padarias e restaurantes. Inclui temporizador e rodas.

## Descricao Completa

### Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de confeitura de massas em estabelecimentos de restauração e padarias, esta máquina de amassar espiral destaca-se pela sua robustez e design funcional. A cabeça elevatória e a cuba removível simplificam significativamente a manipulação da massa e a limpeza do equipamento. Garante um desempenho consistente e eficiente, essencial para a produção diária em cozinhas profissionais. A inclusão de temporizador e rodas facilita a operação e a mobilidade no espaço de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações na hotelaria, desde padarias e pastelarias que exigem volumes elevados de produção de massa, até restaurantes que preparam pão fresco ou bases de pizza. A sua capacidade de misturar e amassar com homogeneidade torna-a indispensável para chefes pasteleiros e padeiros. A estrutura em corpo branco com componentes em aço inoxidável garante a máxima higiene, fundamental em qualquer ambiente de cozinha.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	490x860x730 mm
Potência	1.5 kW / 2 HP
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensão da cuba	Ø 450x260 mm
Peso massa	38 kg
Capacidade	42 l
Produção de massa	140 kg/h
Peso	130 kg

## Perguntas Frequentes

---

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

É ideal para uma ampla variedade de massas, incluindo massas de pão, pizza e pastelaria, graças ao seu sistema de espiral que garante uma mistura homogénea e eficiente.

### **É fácil de limpar após a utilização?**

Sim, a cuba extraível e a grelha em aço inoxidável simplificam o processo de limpeza, permitindo uma manutenção rápida e eficaz, essencial em ambientes profissionais.

### **Esta amassadeira é adequada para estabelecimentos com espaço limitado?**

Com um design compacto e rodas para fácil movimentação, a amassadeira é uma excelente opção para cozinhas onde o espaço é um fator crítico, permitindo otimizar o layout.

### **Qual a capacidade máxima de massa que consegue processar?**

A amassadeira tem uma capacidade de 42 litros, o que se traduz numa produção de até 140 kg de massa por hora, satisfazendo as necessidades de produção de padarias e pastelarias. É adequado para 38 kg de massa.

### **Quais são os benefícios de ter um temporizador integrado?**

O temporizador permite programar os ciclos de amassado, libertando o operador para outras tarefas e assegurando uma consistência perfeita na textura da massa, otimizando o tempo de trabalho.