

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



Amassadeira Espiral Profissional 42L 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.024	Modelo:	AET42-2V
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	38 kg	Dimensões:	490 x 860 x 730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	AET42-2V

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 42L de capacidade e 2 velocidades. Ideal para padarias e pastelarias. Cuba extraível e cabeçal elevável.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e padarias, esta máquina de amassar de elevado desempenho é a solução ideal para preparar grandes volumes de massa com eficácia e consistência. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção. Permite otimizar o tempo de produção e a qualidade da confeção, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração com alta procura. A funcionalidade de cabeçal elevatório e cuba removível simplifica significativamente o processo de limpeza e facilita a adição de ingredientes.

Com duas velocidades, esta misturadora adapta-se perfeitamente a diferentes tipos de massa, desde as mais leves às mais densas, assegurando sempre o ponto ideal. Além disso, o seu design com temporizador integrado e rodas facilita a mobilidade e o controlo preciso das preparações na sua cozinha. Uma batedeira de topo que eleva a eficiência da sua produção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em padarias e pastelarias, onde a produção de massa é uma constante. Cozinhas industriais, hotéis e restaurantes de grande escala também beneficiarão da sua capacidade e robustez, garantindo massas para pão, pizza, bolos ou outros produtos de forma rápida e eficiente. A sua versatilidade torna-a adequada para qualquer negócio que exija um processo de amassadura fiável e de alto rendimento. A inclusão de um temporizador é especialmente útil para padarias e pastelarias. Da mesma forma, a sua mobilidade é crucial para cozinhas com espaço otimizado, permitindo que o equipamento seja facilmente deslocado e armazenado após cada utilização intensiva.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	490x860x730 mm
Potência	1.1/1.5 kW / 1.5/2 HP
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz

Característica	Detalhe
Dimensão da cuba	Ø 450x260 mm
Peso massa	38 kg
Capacidade	42 l
Produção de massa	140 kg/h
Peso	129 kg
Estrutura	Corpo branco
Cabeçal	Elevável
Cuba	Extraível
Temporizador	Sim
Rodas	Sim
Material da espiral, grelha, haste e cuba	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é esta amassadeira indicada?

Este equipamento é ideal para padarias, pastelarias, restaurantes de grande volume e cozinhas industriais que necessitam de produzir grandes quantidades de massa de forma consistente e eficiente.

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira pode processar?

A amassadeira tem uma capacidade de cuba de 42 litros e pode processar até 38 kg de massa num único ciclo, com uma produção horária de 140 kg.

A cuba é fácil de limpar e remover?

Sim, a cuba é extraível e fabricada em aço inoxidável, facilitando significativamente a limpeza e a manutenção higiénica do equipamento após cada utilização.

Este equipamento possui temporizador e rodas para mobilidade?

A máquina está equipada com um temporizador para controlo preciso do processo de amassadura e rodas que permitem o seu fácil transporte e posicionamento na cozinha.

As espirais e outros componentes que entram em contacto com a massa são seguros para alimentos?

Todos os componentes que contactam diretamente com os alimentos, incluindo a espiral, grelha, haste para partir a massa e a cuba, são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo a segurança alimentar e a durabilidade.