

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral com Cuba Extraível, 53L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.016	Modelo:	AET53 Vf
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	44 kg	Dimensões:	550 x 870 x 730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	AET53 Vf

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 53L/44kg com cabeçal elevável e cuba extraível.
Ideal para padarias e pastelarias com alta produção de massa.

Descricao Completa

Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e padarias, esta bateadeira espiral garante uma mistura homogênea e eficiente de grandes volumes de massa. A sua cabeça elevável e cuba extraível facilitam o processo de carregamento, descarregamento e limpeza, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. A incorporação de um temporizador e rodas oferece maior controlo e flexibilidade, tornando este equipamento indispensável para produções diárias exigentes.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, pizzarias, e restaurantes que necessitam de preparar grandes quantidades de massa para pão, bolos ou outros produtos de panificação. A sua robustez e capacidade de 53 litros (44 kg de massa) suportam operações de alto volume, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Este misturador foi edificado para resistir ao uso intensivo em ambientes comerciais, assegurando durabilidade e fiabilidade.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	550x870x730 mm
Potência	1.5 kW / 2 HP
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensão da cuba	Ø 500x270 mm
Capacidade de massa	44 kg
Capacidade de volume	53 l
Produção de massa	170 kg/h
Peso	134 kg

Característica	Valor
Materiais da espiral, grelha, haste e cuba	Aço inoxidável
Funcionalidades adicionais	Temporizador, rodas, cabeçal elevável, cuba extraível

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira suporta?

Esta amassadeira foi concebida para processar até 44 kg de massa, tornando-a ideal para grandes produções em padarias e pastelarias. A sua cuba de 53 litros permite a versatilidade de preparar diferentes tipos de massa em quantidades elevadas.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba extraível e os componentes em aço inoxidável, como a espiral, grelha e haste, facilitam significativamente a higienização. Estas características asseguram a conformidade com as normas sanitárias, e a durabilidade do equipamento.

Posso mover a amassadeira facilmente dentro da minha cozinha?

Com certeza! Esta amassadeira vem equipada com rodas robustas, permitindo um transporte simples e seguro entre diferentes estações de trabalho e áreas de armazenamento. Esta mobilidade otimiza a organização e flexibilidade do seu espaço de trabalho.

Que tipo de alimentação elétrica é necessária para esta amassadeira?

O equipamento necessita de uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, o que é comum em instalações profissionais de grande porte. É crucial garantir que a sua infraestrutura elétrica é compatível para assegurar o funcionamento adequado e seguro da máquina.

Para que tipo de estabelecimentos esta amassadeira é mais indicada?

Esta amassadeira é perfeitamente adequada para padarias, pastelarias, pizzarias e outros negócios de restauração que requeiram a produção diária de grandes volumes de massa. A sua alta capacidade e componentes em aço inoxidável garantem eficiência e fiabilidade para as exigências do setor.