

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral Profissional 53L - 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.025	Modelo:	AET53-2V
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	44 kg	Dimensões:	550 x 870 x 730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	AET53-2V

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com cuba extraível de 53 litros e 2 velocidades. Ideal para pão e pizza, otimizando a produtividade da sua cozinha.

Descricao Completa

Amassadeira espiral — Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a sua produção diária, esta amassadeira com cuba extraível é a aliada perfeita para a sua cozinha industrial. Com um motor potente e duas velocidades, permite a confeção eficiente de massas variadas, desde pão a pizza, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade em cada utilização. A estrutura robusta e o design funcional asseguram durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ritmo acelerado da restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de negócios no setor alimentar, incluindo padarias, pizzarias, confeitarias e restaurantes que necessitem de preparar grandes volumes de massa. A mobilidade facilitada pelas rodas e a funcionalidade da cuba extraível tornam-na extremamente versátil em qualquer ambiente de trabalho. Garanta a máxima higiene e eficiência na preparação dos seus produtos, impulsionando a produtividade do seu estabelecimento.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Amassadeira Espiral
Capacidade da Cuba	53 litros / 44 kg
Velocidades	2
Características da Cuba	Extraível
Cabeçal	Elevável
Material da Estrutura	Corpo branco
Material dos Componentes	Aço inoxidável (espiral, grelha, haste, cuba)
Equipamentos Adicionais	Temporizador, Rodas
Dimensões (LPA)	550x870x730 mm

Perguntas Frequentes

Com que tipos de massa posso trabalhar nesta misturadora?

Este aparelho é ideal para diversos tipos de massa, especialmente as mais moles, como as utilizadas em pão, pizza e tortilhas, garantindo uma mistura homogênea e eficiente para cada receita.

Qual a capacidade máxima de massa que o equipamento pode processar?

A misturadora tem uma cuba robusta com capacidade para 53 litros ou até 44 kg de massa, perfeita para produções de médio e grande volume.

A cuba e o cabeçal são fáceis de manusear para limpeza?

Sim, o cabeçal elevável e a cuba extraível foram desenhados para facilitar o acesso e a limpeza de todos os componentes, assegurando ótimas condições de higiene.

Este modelo inclui funções para controlar o tempo de trabalho?

Sim, o equipamento integra um temporizador que permite ajustar o tempo de amassamento de acordo com as suas necessidades específicas, otimizando o processo produtivo.

O equipamento é fácil de mover dentro da cozinha?

Equipado com rodas, esta amassadeira pode ser facilmente deslocada pela sua cozinha profissional, proporcionando flexibilidade na organização do espaço de trabalho.