

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral 32 Litros Cabeça Fixa 230V

Informacoes do Produto

SKU:	CHIM32	Modelo:	IM32
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IM32
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	26–50 L
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral robusta de 32 litros com cabeça fixa, ideal para padarias, hotéis e restaurantes, garantindo massas perfeitas e uniformes.

Descricao Completa

Esta batedeira espiral de 32 litros é o equipamento ideal para padarias, hotéis e restaurantes que procuram fiabilidade e alto desempenho na confeção de massas. Com um design robusto e funcionalidades pensadas para o profissional, a misturadora garante resultados consistentes e de excelência em cada utilização.

Amassadeira espiral 32 litros — Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

- **Concebida para uso intensivo:** Especialmente recomendada para uso em padarias, hotéis e restaurantes, garantindo fiabilidade e alto desempenho contínuo.
- **Mistura eficaz:** Realiza movimentos precisos e potentes para misturar todos os ingredientes, ideal para massas densas como pão e pizza.
- **Operação silenciosa:** Equipada com sistema de transmissão de corrente e motorreductor em banho de óleo para um funcionamento extremamente silencioso.
- **Segurança garantida:** Inclui grelha de proteção em aço inoxidável e todos os elementos de segurança elétrica, bem como comandos de 24V e botão de paragem de emergência.
- **Durabilidade excepcional:** Fabricada com tina, gancho espiral, divisor de massa e grelha de segurança em aço inoxidável, garantindo longa vida útil e fácil higienização.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de elevada exigência, sendo uma ferramenta indispensável para a produção de grandes quantidades de massa. A sua capacidade de 32 litros e construção robusta tornam-no ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e restaurantes, onde a qualidade e a eficiência na preparação de massas são cruciais.

Características Técnicas

Capacidade	32 litros
Velocidades	1
Tensão	230 V

Potência	1500 W
Dimensões da Tina (ØxH)	450 × 260 mm
Dimensões (LxPxA)	440 × 690 × 720 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta amassadeira?

Esta amassadeira tem uma capacidade generosa de 32 litros, sendo ideal para a preparação de grandes volumes de massa em estabelecimentos comerciais.

Este equipamento é adequado para todo o tipo de massas?

É particularmente adequada para massas mais consistentes, como as de pizza ou pão, mas a sua eficácia abrange uma vasta gama de massas em geral.

A amassadeira é segura para operar?

Sim, o equipamento está dotado de grelha de proteção em aço inoxidável e todos os elementos de segurança elétrica, incluindo comandos de 24V e botão de paragem de emergência para máxima segurança.

A máquina é barulhenta durante o funcionamento?

Não, o sistema de transmissão particularmente silencioso, com tensor de corrente e motorreductor em banho de óleo, garante um funcionamento discreto.

Onde é fabricada esta amassadeira?

Esta amassadeira é fabricada em Itália por um produtor especializado em máquinas para pizzarias, garantindo padrões de qualidade europeus.