

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 22L 2 Velocidades para Massas Consistentes

Informacoes do Produto

SKU:	CHIM22 2V	Modelo:	IM22 2V
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IM22 2V
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	16–25 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 22 litros, duas velocidades e cabeça fixa, ideal para padarias e restaurantes. Mistura massas consistentes com potência e segurança.

Descricao Completa

amassadeira espiral 22l — Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Esta amassadeira profissional de 22 litros é um equipamento essencial para estabelecimentos de restauração, como padarias, hotéis e restaurantes, que dependem de soluções de cozinha robustas e eficazes. Com a sua capacidade generosa e duas velocidades, permite a amassar todos os ingredientes com precisão e potência, sendo particularmente adequada para massas de alta consistência, como as de pizza e pão. A construção de alta qualidade, com taça e espiral em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes profissionais.

O sistema de transmissão silencioso, que integra um tensor de corrente e um motorreductor em banho de óleo, é uma característica distintiva deste modelo. Adicionalmente, a amassadeira incorpora uma grelha de proteção e todos os elementos de segurança elétrica, incluindo comandos de 24V e um botão de paragem de emergência, assegurando a máxima segurança durante a operação. O acabamento exterior em pintura epóxi branca confere-lhe uma estética profissional e contribui para a sua longevidade, facilitando a higiene diária.

Aplicações Profissionais

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta amassadeira espiral é uma ferramenta indispensável para otimizar os processos de produção. A sua capacidade de lidar com grandes volumes de massa torna-a ideal para estabelecimentos com elevada procura. As rodas incorporadas e o parafuso para dividir a massa aumentam a versatilidade e facilitam a movimentação e a utilização do equipamento no espaço de trabalho, contribuindo para uma operação mais ergonómica e eficiente.

Desde a preparação de pães artesanais a bases crocantes para pizza, passando por diversas variedades de massas, este equipamento garante resultados consistentes e de excelência. A fiabilidade e o alto desempenho são características valorizadas pelos profissionais do setor, permitindo que as suas equipas se concentrem na qualidade dos produtos finais. Investir numa máquina de amassar como esta reflete um compromisso com a qualidade e a eficiência na produção culinária.

Características Técnicas

Capacidade	22 litros
Velocidades	2
Tensão	400 V
Potência	900 W
Dimensões da Taça (ØxH)	350×200 mm
Dimensões (LxPxA)	400x690x630 mm
Acabamento Exterior	Pintura epóxi branca
Material da Taça e Espiral	Aço inoxidável
Segurança	Grelha de proteção, elementos de segurança elétrica, comandos 24V, botão de paragem de emergência
Mobilidade	Equipada com rodas

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas é esta amassadeira mais indicada?

Esta amassadeira é especialmente concebida para massas de grande consistência, como as utilizadas em pão e pizza, garantindo uma mistura homogénea e potente dos ingredientes, essencial para a qualidade do produto final.

Quais são os principais recursos de segurança deste equipamento?

O equipamento está munido de uma grelha de proteção em aço inoxidável e integra todos os elementos de segurança elétrica. Adicionalmente, possui comandos de 24V e um botão de paragem de emergência para proteção máxima do operador.

Esta amasadeira é de fácil transporte e mobilidade na cozinha?

Sim, a amasadeira está equipada com rodas, o que facilita bastante a sua movimentação no espaço de trabalho. Isto permite que seja facilmente reposicionada conforme as necessidades da cozinha profissional.

Qual a durabilidade e o tipo de manutenção para este equipamento?

Fabricada com materiais robustos como aço inoxidável para a taça e espiral, e com acabamento em pintura epóxi, esta amassadeira foi construída para uma longa vida útil. A manutenção regular, focada na limpeza das superfícies e na verificação dos elementos de transmissão, assegurará o seu bom funcionamento.

Posso utilizar esta amassadeira em qualquer tipo de instalação elétrica?

Este modelo específico é trifásico, operando a 400V, o que o torna ideal para instalações elétricas industriais. No entanto, existem outras versões disponíveis que podem adaptar-se a diferentes especificações de energia, sempre mediante consulta para garantir a compatibilidade.