

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Profissional 32L 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	CHIM32 2V	Modelo:	IM32 2V
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IM32 2V
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19094
Outros Atributos	Marca: CLIMA

Preço Otimizado	2.213,47 €
Estado Optimização	pending
Capacidade (L)	26–50 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 32 litros com duas velocidades e cabeça fixa, ideal para padarias e pizzarias.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o processo de preparação de massas em cozinhas com elevada produção, esta amassadora de espiral combina desempenho robusto com fiabilidade, sendo uma aquisição essencial para padarias, hotéis e restaurantes.

A estrutura sólida e o design pensado para durabilidade garantem que o equipamento suporte o uso intensivo diário, mantendo sempre a eficiência. Ideal para elaboração de massas consistentes, como as de pizza e pão, este auxiliar de pastelaria e padaria assegura uma mistura homogênea e potente de todos os ingredientes, resultando em produtos finais de qualidade superior. A sua operação silenciosa, graças ao sistema de transmissão otimizado, cria um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo.

amassadeira espiral profissional — Amassadeira — Principais Vantagens

- Desempenho elevado e fiabilidade em ambientes de produção intensiva.
- Amassa eficazmente massas de elevada consistência, como as de pizza e pão.
- Construção robusta com taça, gancho em espiral e divisor de massa em aço inoxidável para máxima higiene e durabilidade.
- Operação silenciosa que contribui para um ambiente de trabalho mais tranquilo.
- Segurança garantida com grelha de proteção em aço inoxidável e comandos de baixa voltagem (24V).

Aplicações Profissionais

Esta misturadora industrial é adequada para estabelecimentos que exigem capacidade e consistência na preparação de massas. A sua versatilidade permite o uso em diferentes contextos, desde a pastelaria ao sector da hotelaria, garantindo sempre resultados de excelência. Simplifica tarefas complexas, permitindo que a sua equipa se concentre na criatividade culinária.

Características Técnicas

Capacidade da Taça	32 litros
Velocidades	2
Tensão	400 V
Potência	1500 W
Dimensões da Taça (ØxH)	450 × 260 mm
Dimensões (LxPxA)	440 × 690 × 720 mm
Acabamento Exterior	Pintura epóxi branca
Taça e Cabeça	Fixas
Segurança	Grelha de proteção em aço inoxidável, comandos 24V, botão de paragem de emergência
Mobilidade	Equipada com rodas

Perguntas Frequentes

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

A amassadeira tem uma taça com capacidade para 32 litros, ideal para a preparação de grandes quantidades de massa em ambientes profissionais, otimizando o fluxo de trabalho.

Este equipamento é adequado para todo o tipo de massas?

É particularmente eficaz para massas de elevada consistência, como as utilizadas em pizzas e pão, garantindo uma mistura perfeita e uniforme. No entanto, a sua dupla velocidade oferece versatilidade.

Quais são as características de segurança integradas?

A amassadeira inclui uma grelha de proteção em aço inoxidável e comandos de 24V, além de um botão de paragem de emergência, assegurando a máxima segurança do operador durante o uso.

É fácil movimentar a amassadeira dentro da cozinha?

Sim, o equipamento está equipado com rodas que permitem a sua fácil deslocação e posicionamento em diferentes áreas da cozinha, adaptando-se às necessidades do espaço.

Necessita de alguma instalação elétrica específica?

Este modelo funciona com uma tensão de 400V. Recomendamos que consulte um técnico especializado para garantir que a instalação elétrica da sua cozinha é compatível com os requisitos do equipamento.