

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 42L c/ Cabeça Fixa 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	CHIM42 2V	Modelo:	IM42 2V
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IM42 2V
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	26-50 L

Descricao Resumida

Amassadeira industrial de espiral, 42 litros de capacidade, cabeça fixa e 2 velocidades.
Ideal para massas densas em padarias e restaurantes.

Descricao Completa

Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de preparação de massas em padarias, hotéis e restaurantes, esta amassadeira industrial destaca-se pela sua fiabilidade e elevado desempenho. Permite misturar todos os ingredientes necessários para a confeção de grandes fornadas, garantindo movimentos precisos e potentes. É particularmente adequada para massas mais densas, como as utilizadas em piza ou pão, proporcionando resultados homogêneos e de excelente qualidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para estabelecimentos que necessitam de um aparelho robusto e eficiente no fabrico de massas. A sua capacidade de 42 litros e as duas velocidades permitem uma adaptação perfeita a diferentes necessidades, desde pastelarias com alta produção de pão e bolos até cozinhas de hotelaria que confeccionam refeições em larga escala. A sua batedeira de espiral e o design funcional garantem a higiene e a facilidade de utilização para a sua equipa, contribuindo para uma maior produtividade na cozinha.

Características Técnicas

Capacidade	42 litros
Velocidades	2
Tensão	400 V
Potência	1500 W
Dimensões da Taça (ØxH)	450 × 260 mm
Dimensões (LxPxA)	470 × 850 × 720 mm
Grelha de Proteção	Aço inoxidável
Comandos	24V com botão de paragem de emergência

Acabamento Exterior	Pintura epóxi branca
Elementos em Contacto com a Massa	Tacho, gancho em espiral, divisor de massa, grelha de proteção em aço inoxidável
Características Adicionais	Tina e cabeça fixas, equipada com rodas e parafuso para dividir a massa

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta amassadeira?

Esta amassadeira é ideal para padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes que necessitam de um equipamento robusto e de alta performance para a preparação diária de massas.

Que tipo de massas pode esta máquina processar eficientemente?

É particularmente eficaz com massas de elevada consistência, como as usadas em pães variados e pizzas, garantindo uma mistura homogénea e de qualidade.

A amassadeira é fácil de deslocar dentro da cozinha?

Sim, o equipamento está munido de rodas, o que facilita a sua movimentação e posicionamento conforme as necessidades do espaço de trabalho.

Quais as vantagens do seu sistema de transmissão?

O sistema de transmissão com tensor de corrente e motorreductor em banho de óleo garante uma operação silenciosa e uma maior durabilidade do equipamento.

Os componentes que entram em contacto com os alimentos são seguros?

Sim, todos os elementos que interagem com a massa, como o tacho e o gancho em espiral, são fabricados em aço inoxidável para garantir a máxima higiene e segurança alimentar.