

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

Amassadeira Espiral Profissional 53 Litros, 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	CHIM53 2V	Modelo:	IM53 2V
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IM53 2V
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19098
Outros Atributos	Marca: CLIMA

Preço Otimizado	2.867,52 €
Estado Optimização	pending
Capacidade (L)	51–200 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 53 litros com 2 velocidades, ideal para massas densas. Fiável, eficiente e silenciosa para padarias e restaurantes.

Descricao Completa

amassadeira espiral — Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o setor profissional, esta robusta amassadeira espiral de 53 litros é a solução ideal para pastelarias, padarias e restaurantes que necessitam de um equipamento fiável e eficiente. A sua capacidade generosa, combinada com duas velocidades, permite processar grandes volumes de massa com consistência e rapidez, otimizando a produção da sua cozinha. O design silencioso e a construção em aço inoxidável garantem durabilidade e uma operação agradável.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para a produção de massas de elevada consistência, como as usadas em pães artesanais ou pizzas. A sua tecnologia de batimento potente e precisa assegura uma mistura homogénea dos ingredientes, fundamental para a qualidade dos seus produtos finais. Desde pequenas pizzarias a grandes unidades de restauração, a máquina oferece uma performance inigualável, suportando as exigências diárias de um ambiente profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	53 litros
Velocidades	2
Tensão	400 V

Característica	Detalhe
Potência	1500 W
Dimensões da Cuba (ØxH)	500×260 mm
Dimensões (LxPxA)	530x860x720 mm
Transmissão	Motorreductor em banho de óleo
Segurança	Grelha de proteção em aço inoxidável, elementos de segurança elétrica, comandos de 24V, botão de paragem de emergência
Material da Cuba e Gancho	Aço inoxidável
Acabamento Exterior	Pintura epóxi branca
Características Adicionais	Rodas, parafuso para dividir a massa
Tacho e Cabeça	Fixos

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa que esta máquina de misturar consegue processar?

Esta amassadeira profissional tem uma capacidade de 53 litros, ideal para lidar com grandes quantidades de massa, adequando-se perfeitamente a padarias e pizzarias com alto volume de produção.

É fácil de usar e de limpar?

Sim, o design otimizado inclui elementos em aço inoxidável de fácil higienização, e os seus comandos intuitivos de 24V garantem uma utilização segura e eficiente para qualquer operador.

Este equipamento é adequado para todo o tipo de massas?

Esta misturadora industrial é particularmente eficaz com massas de elevada consistência, como as de pão e pizza, garantindo uma homogeneização perfeita dos ingredientes em cada utilização.

Quais as principais características de segurança?

O aparelho integra uma grelha de proteção em aço inoxidável, todos os componentes elétricos de segurança e um botão de paragem de emergência, assegurando a máxima proteção durante o seu funcionamento.

Posso ajustar a velocidade da amassadeira?

Sim, esta máquina de amassar está equipada com duas velocidades, permitindo adaptar o batimento aos diferentes tipos de massa e aos requisitos específicos de cada receita.