

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 com Taça Amovível 22L (230V)

Informacoes do Produto

SKU:	CHIMR22	Modelo:	IMR22
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IMR22
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19100
Outros Atributos	Marca: CLIMA

Preço Otimizado	2.284,54 €
Estado Optimização	pending
Capacidade (L)	16–25 L
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 22L com cabeça e taça amovíveis, ideal para massas de pão e pizza em padarias e restaurantes.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Concebida para otimizar os processos de confeção em ambientes de restauração e hotelaria, esta amassadeira espiral de alta performance é a solução ideal para padarias, hotéis e restaurantes que exigem equipamento fiável e robusto. A sua construção e funcionalidades garantem uma mistura precisa e potente, essencial para a preparação de grandes massas, como as de pizza e pão, permitindo resultados consistentes e de excelência. A durabilidade e o desempenho fazem desta máquina um investimento inteligente para qualquer negócio.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora industrial é particularmente adequada para estabelecer como elemento central na área de pastelaria e panificação de qualquer cozinha comercial. Seja para a produção diária de pão fresco, a preparação de massas para pizzas em grande volume, ou a criação de especialidades de pastelaria, o seu design com cabeça e tina amovíveis facilita tanto a utilização como a limpeza, otimizando a produtividade. A sua versatilidade torna-a indispensável em contextos onde a eficiência e a qualidade são prioritárias.

Características Técnicas

Capacidade da Tina	22 litros
Velocidades	1

Tensão	230 V
Potência	750 W
Dimensões da Taça (ØxH)	350×200 mm
Dimensões (LxPxA)	420x720x640 mm
Sistema de Transmissão	Motorreductor em banho de óleo com tensor de corrente
Componentes em Contacto com a Massa	Tacho em aço inoxidável, gancho em espiral, divisor de massa, grelha de segurança
Comandos	24V com botão de paragem de emergência
Características Adicionais	Temporizador de série, tina amovível, cabeça de elevação pneumática, rodas e parafuso para partir a massa

Perguntas Frequentes

1. Esta amassadeira é adequada para que tipo de massas?

É particularmente ideal para massas de elevada consistência, como as usadas em pão e pizza, garantindo uma mistura homogénea e eficiente.

2. Quais são as vantagens de ter uma taça amovível?

A taça amovível facilita significativamente a remoção da massa após a mistura e simplifica as operações de limpeza e manutenção do equipamento.

3. O equipamento inclui funcionalidades de segurança?

Sim, está equipado com grelha de proteção em aço inoxidável e todos os elementos de segurança elétrica, incluindo comandos de 24V e botão de paragem de emergência, garantindo a proteção do utilizador.

4. É um equipamento barulhento durante o funcionamento?

Não, o sistema de transmissão possui um motorreductor em banho de óleo e tensor de corrente, o que contribui para um funcionamento particularmente silencioso.

5. É possível adquirir este equipamento com outra tensão?

Sim, o equipamento está disponível em versão trifásica de 400V sob pedido, permitindo adaptabilidade às diferentes necessidades de instalação elétrica.