

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 33L Cuba Amovível

Informacoes do Produto

SKU:	CHIMR32	Modelo:	IMR32
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IMR32
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19102
Outros Atributos	Marca: CLIMA

Preço Otimizado	2.565,73 €
Estado Optimização	pending
Capacidade (L)	26–50 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 33 litros com cuba e cabeça amovível, ideal para massas densas em padarias e restaurantes. Segura e silenciosa.

Descricao Completa

Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em cozinhas com elevada produção, esta amassadeira espiral garante misturas homogêneas e eficazes. Ideal para a confeção de massas com texturas densas, como pão e pizza, destaca-se pela sua performance superior e durabilidade. A sua construção robusta e tecnologia de ponta asseguram um funcionamento silencioso e seguro, otimizando o ambiente de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora de massa é uma solução indispensável para padarias, hotéis e restaurantes que procuram eficiência e qualidade na preparação de grandes volumes de massa. A sua capacidade de 33 litros e o design com cuba amovível facilitam tanto o processo de amassar, como a limpeza e a manutenção do equipamento. É o aliado perfeito para chefs e pasteleiros que exigem resultados consistentes e um fluxo de trabalho otimizado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	33 litros
Velocidades	1
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Potência	1500 W
Dimensões da Cuba (ØxH)	400×260 mm
Dimensões (LxPxA)	460x840x730 mm
Cuba Amovível	Sim
Cabeça Elevável	Pneumática
Material da Cuba e Gancho	Aço inoxidável
Grelha de Proteção	Aço inoxidável
Comandos	24V com botão de paragem de emergência
Temporizador	De série
Mobilidade	Equipada com rodas
Característica Adicional	Parafuso para dividir a massa

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas é esta amassadeira mais adequada?

Esta amassadeira é particularmente adequada para massas de elevada consistência, como as utilizadas em pizzas ou pães, garantindo uma mistura perfeita e uma textura ideal para os seus produtos. A sua robustez permite amassar ingredientes mais pesados sem qualquer dificuldade.

A cuba e a cabeça são fáceis de remover para limpeza?

Sim, a cuba é amovível e a cabeça possui um sistema de elevação pneumática, o que facilita enormemente a limpeza profunda do equipamento. Este design otimizado contribui para a higiene e manutenção eficiente no ambiente profissional.

Que tipo de segurança elétrica possui este equipamento?

A amassadeira vem equipada com uma grelha de proteção em aço inoxidável e todos os elementos de segurança elétrica necessários, incluindo comandos de 24V com botão de paragem de emergência, assegurando a proteção do utilizador durante a operação.

É um equipamento ruidoso durante o funcionamento?

Não, o sistema de transmissão desta amassadeira foi concebido para ser particularmente silencioso, graças a um tensor de corrente e a um motorreductor em banho de óleo. Assim, contribui para um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo.

É possível obter este equipamento com uma voltagem diferente?

Sim, embora este modelo seja de 230V, o equipamento está disponível em 400V trifásico mediante

pedido. Fale com a nossa equipa para explorar as opções de personalização que melhor se adaptam às suas necessidades.