

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 42 Litros Com Cabeça Amovível

Informacoes do Produto

SKU:	CHIMR42	Modelo:	IMR42
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IMR42
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19104
Outros Atributos	Marca: CLIMA

Preço Otimizado	2.850,01 €
Estado Optimização	pending
Capacidade (L)	26–50 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 42 litros com cabeça amovível, ideal para massas densas como pão e pizza em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Amassadeira – Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em padarias, hotéis e restaurantes, esta misturadora de massas é uma solução fiável e de alto desempenho para as suas necessidades de preparação. Garante uma mistura eficaz e uniforme de todos os ingredientes, ideal para a elaboração de grandes volumes de massa, otimizando o tempo de produção na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é particularmente indicado para massas de elevada consistência, como as usadas em pizzas ou pão, proporcionando resultados excecionais. A sua robustez e design silencioso tornam-no perfeito para ambientes de restauração e pastelaria que exigem eficiência e durabilidade. A cuba amovível e a cabeça elevatória pneumática facilitam a limpeza e manuseamento, aumentando a produtividade da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	42 litros
Velocidades	1
Tensão	230 V
Potência	1500 W

Característica	Detalhe
Dimensões da taça (ØxH)	450×260 mm
Dimensões (LxPxA)	490x860x730 mm
Material da Tacho e Gancho Espiral	Aço Inoxidável
Transmissão	Motorreductor em banho de óleo com tensor de corrente
Segurança	Grelha de proteção em aço inoxidável, comandos 24V, botão de paragem de emergência
Funcionalidades Adicionais	Temporizador, cuba amovível, cabeça de elevação pneumática, rodas, parafuso para dividir a massa

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas é esta amassadeira mais adequada?

Esta amassadeira é especialmente desenhada para massas de elevada consistência, como as usadas na preparação de pão ou pizza, garantindo uma mistura homogénea e eficiente.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba é amovível e a cabeça tem elevação pneumática, o que simplifica o processo de limpeza e facilita o acesso a todas as suas partes para uma manutenção regular.

Este equipamento pode ser utilizado em cozinhas profissionais de grande volume?

Com a sua capacidade de 42 litros e fabrico por um produtor especializado em máquinas para pizarias, é ideal para padarias, hotéis e restaurantes com alta demanda de produção de massas.

Quais são os principais recursos de segurança?

A máquina inclui uma grelha de proteção em aço inoxidável, comandos de 24V e um botão de paragem de emergência, assegurando a segurança do utilizador durante a operação.

Existe alguma opção de personalização para este modelo?

Sim, a máquina está disponível em 400V trifásico a pedido, permitindo adaptá-la às necessidades elétricas específicas da sua instalação.