

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 Industrial 22L, Cabeça Amovível, 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	CHIMR22 2V	Modelo:	IMR22 2V
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IMR22 2V
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19106
Outros Atributos	Marca: CLIMA

Preço Otimizado	2.464,79 €
Estado Optimização	pending
Capacidade (L)	16–25 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral de 22 litros com 2 velocidades e cabeça amovível, ideal para massas de pão e pizza em ambientes profissionais.

Descricao Completa

Concebida para a excelência em pastelarias, hotéis e restaurantes, esta amassadeira espiral de 22 litros é a solução idónea para o processamento de massas. A sua capacidade de misturar ingredientes com precisão e potência assegura resultados uniformes, otimizando o seu tempo de produção e a qualidade final dos seus produtos.

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

- Desempenho otimizado para massas densas como pão e pizza, garantindo resultados consistentes.
- Conceção robusta e fiável, ideal para o uso contínuo em ambientes profissionais.
- Operação silenciosa, graças ao sistema de transmissão com tensor de corrente e motorreductor em banho de óleo.
- Segurança assegurada por grelha de proteção em aço inoxidável e comandos de 24V com botão de paragem de emergência.
- Facilidade de utilização com tina removível, cabeça elevatória e temporizador de série, agilizando o seu dia a dia.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora industrial é um equipamento indispensável para qualquer negócio que exija uma produção de massa eficiente e de alta qualidade. Perfeita para padarias que necessitam de amassar grandes volumes de pão, pizzarias que dependem de massas consistentes, ou cozinhas de hotelaria que produzem uma variedade de produtos de pastelaria. A sua versatilidade e potência tornam-na a escolha certa para otimizar os seus processos culinários.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Tina	22 litros
Velocidades	2
Tensão	400 V
Potência	750 W
Dimensões da Tina (ØxH)	350 × 200 mm
Dimensões (LxPxA)	420 × 720 × 640 mm
Cabeça	Amovível
Temporizador	De série
Rodas	Equipada com rodas

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas é mais indicada esta amassadeira?

Esta amassadeira é particularmente eficaz para massas de elevada consistência, como as utilizadas para pão e pizza, garantindo uma mistura homogênea e perfeita.

Quais os setores profissionais que mais beneficiam deste equipamento?

Este equipamento é muito recomendado para padarias, hotéis e restaurantes, onde a fiabilidade e o alto desempenho são cruciais para a produção diária.

A amassadeira é fácil de limpar?

Sim, a tina em aço inoxidável é removível e a cabeça é elevatória, facilitando a limpeza e a manutenção higiénica do equipamento após o uso.

Este modelo possui recursos de segurança?

Com certeza. Está equipada com uma grelha de proteção em aço inoxidável e todos os elementos de segurança elétrica, incluindo comandos de 24V e botão de paragem de emergência.

Quais são as vantagens da cabeça amovível e das rodas?

A cabeça amovível otimiza o acesso à tina para limpeza e remoção da massa, e as rodas permitem uma fácil movimentação e posicionamento do equipamento dentro da sua cozinha profissional.