

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 33L Cabeça Removível 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	CHIMR32 2V	Modelo:	IMR32 2V
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IMR32 2V
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19108
Outros Atributos	Marca: CLIMA

Preço Otimizado	2.899,45 €
Estado Optimização	pending
Capacidade (L)	26–50 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 33 litros com cabeça removível, 2 velocidades e corpo robusto. Essencial para padarias e restaurantes.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Esta misturadora de massas é a solução ideal para padarias, hotéis e restaurantes que procuram eficiência e alto desempenho. Concebida para lidar com grandes volumes de massa, garante misturas homogêneas e aeradas, cruciais para a qualidade final dos seus produtos. A sua construção robusta e a engenharia precisa de um fabricante italiano especializado em equipamentos para pizzarias asseguram durabilidade e fiabilidade no dia a dia da cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

O equipamento é particularmente adequado para estabelecimentos que produzem massas de elevada consistência, como as de pizza e pão, onde a formação e o desenvolvimento do glúten são essenciais. Seja para uma pizzeria artesanal, uma pastelaria com grande produção de pão ou um hotel com serviço de restauração completo, esta batedeira industrial oferece a capacidade e a versatilidade necessárias para otimizar os processos de confeção de massas. A tina amovível e a cabeça elevatória facilitam o manuseamento e a limpeza, proporcionando um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Tina	33 litros
Dimensões da Tina (ØxH)	400x260 mm

Característica	Detalhe
Velocidades	2
Tensão	400 V
Potência	1500 W
Dimensões (LxPxA)	460x840x730 mm
Sistema de Transmissão	Silencioso (tensor de corrente e motorreductor em banho de óleo)
Segurança	Grelha de proteção em aço inoxidável, comandos de 24V, botão de paragem de emergência
Exterior	Pintura epóxi branca
Elementos em Contacto com a Massa	Tacho em aço inoxidável, gancho em espiral, divisor de massa, grelha de proteção
Características Adicionais	Temporizador de série, rodas, parafuso para dividir a massa

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta amassadeira é mais indicada?

Esta amassadeira é ideal para padarias, hotéis e restaurantes que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho para a preparação de grandes quantidades de massa.

É possível preparar massas de alta consistência com este equipamento?

Sim, a amassadeira foi concebida especificamente para massas de elevada consistência, como as utilizadas em pizzas e pães, garantindo uma mistura eficaz e consistente.

Quais os principais elementos de segurança incluídos no produto?

A misturadora integra uma grelha de proteção em aço inoxidável, comandos de baixa voltagem (24V) e um botão de paragem de emergência para a máxima segurança do utilizador.

A tina e a cabeça são fáceis de manusear para limpeza?

Sim, o equipamento possui uma tina amovível e uma cabeça de elevação pneumática, características que simplificam significativamente as operações de limpeza e manutenção diárias.

Este modelo inclui temporizador e rodas para facilitar o uso?

Sim, a amassadeira vem equipada com um temporizador de série para um controlo preciso do processo e rodas que facilitam a sua movimentação e posicionamento na cozinha.