

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

Amassador de Espiral Profissional 42L c/ Cabeça Removível 2V

Informacoes do Produto

SKU:	CHIMR42 2V	Modelo:	IMR42 2V
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IMR42 2V
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	26-50 L

Descricao Resumida

Amassador de espiral industrial com 42 litros de capacidade, cabeça amovível e 2 velocidades. Ideal para padarias e restaurantes.

Descricao Completa

Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e de alto desempenho é uma solução ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria que exigem eficiência e fiabilidade na preparação de grandes volumes de massas. A sua capacidade generosa de 42 litros e o motorreductor em banho de óleo garantem uma mistura potente e consistente, essencial para massas de alta densidade como as de pão ou pizza. O design com cabeça amovível e tina extraível facilita as operações de limpeza e manutenção do aparelho.

Aplicações Profissionais

Concebida a pensar nas necessidades de padarias, pastelarias e restaurantes, esta misturadora de massas com duas velocidades oferece a versatilidade necessária para lidar com diversas receitas, desde a fermentação lenta do pão artesanal à rapidez da massa para pizzas. A presença de rodas permite uma deslocação fácil dentro da cozinha, adaptando-se a qualquer espaço de trabalho, e o temporizador de série otimiza o controlo dos processos. Com comandos de segurança a 24V e grelha de proteção em aço inoxidável, a segurança operacional é uma prioridade.

Características Técnicas

Capacidade	42 litros
Velocidades	2
Tensão	400 V
Potência	1500 W
Dimensões da Cuba (ØxH)	450×260 mm
Dimensões (LxPxA)	490x860x730 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas este amassador é mais adequado?

É particularmente adequado para massas de elevada consistência, como as usadas em pão ou pizza, garantindo uma mistura homogénea e eficiente. A sua potência e as duas velocidades permitem adaptar-se a diversas preparações.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a tina em aço inoxidável é amovível e a cabeça de elevação pneumática facilita significativamente a limpeza de todas as componentes que entram em contacto com os alimentos, assegurando a máxima higiene.

Quais os recursos de segurança incluídos neste equipamento?

Este aparelho possui uma grelha de proteção em aço inoxidável e comandos a 24V com botão de paragem de emergência, cumprindo as normas de segurança elétrica para ambientes profissionais.

É um produto de fabrico nacional ou importado?

É um produto fabricado em Itália por um fabricante de renome, especializado na produção de máquinas para pizzarias, o que atesta a sua qualidade e durabilidade.

Qual a voltagem necessária para o funcionamento desta batedeira de massas?

O equipamento está disponível em 400V trifásico, garantindo a potência necessária para um desempenho ótimo em qualquer cozinha industrial.