

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

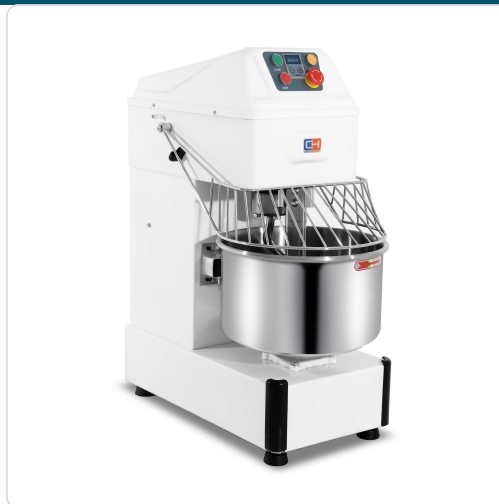


Amassadeira Espiral Profissional 20L 1.5kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHHS-20	Modelo:	HS-20
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	90 kg	Dimensões:	390 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HS-20
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	16–25 L
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 20 litros e 1.5 kW de potência, ideal para padarias, hotéis e restaurantes. Mistura massas densas com precisão.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Este misturador de massa industrial é uma solução robusta e altamente eficiente, especificamente concebida para as exigências de padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes. A sua construção durável e o motor potente garantem uma mistura precisa e consistente dos ingredientes, essenciais para a preparação de massas de elevada consistência, como as de pizza e pão. Com elementos de segurança integrados e um design pensado para a longevidade, este aparelho otimiza a produtividade na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que requerem um desempenho constante na produção de massas, este equipamento adapta-se perfeitamente a diversas necessidades. Desde pastelarias artesanais a grandes cozinhas de restauração, a sua capacidade e fiabilidade tornam-no indispensável. A capacidade de processar massas densas com facilidade, aliada a um temporizador de série, permite que a sua equipa se concentre noutras tarefas, impulsionando a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Taça	21 litros
Velocidade do Gancho	150/200 rpm
Velocidade da Taça	15/20 rpm
Tensão	230 V
Potência	1,50 kW
Peso	90 kg

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	390x730x900 mm
Grelha de Proteção	Aço inoxidável
Elementos em Contacto com a Massa	Aço inoxidável
Chassis	Chapa de 5 a 8 mm de espessura
Acabamento Exterior	Tinta epóxi branca
Comandos de Segurança	24V com botão de paragem de emergência
Velocidades	2
Temporizador	De série
Taça e Cabeça	Fixas

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de estabelecimentos esta amassadeira é mais indicada?

Esta amassadeira é especialmente recomendada para padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes, devido à sua fiabilidade e alto desempenho na preparação de grandes volumes de massa.

2. Que tipo de massas pode processar o equipamento?

O aparelho é particularmente adequado para massas de elevada consistência, como as utilizadas na confeção de pizza ou pão, garantindo uma mistura homogénea e eficiente.

3. Quais são os principais componentes em aço inoxidável?

O caldeirão, o gancho em espiral, o divisor de massa, a grelha de proteção e todos os outros elementos que entram em contacto direto com a massa são inteiramente fabricados em aço inoxidável, assegurando higiene e durabilidade.

4. O equipamento possui funcionalidades de segurança?

Sim, está equipado com grelha de proteção em aço inoxidável e todos os elementos de segurança elétrica necessários, incluindo comandos de 24V e um botão de paragem de emergência para a proteção do operador.

5. Quais são as vantagens de possuir duas velocidades e temporizador?

As duas velocidades permitem adaptar o processo de mistura a diferentes tipos de massa, enquanto o temporizador de série otimiza o controlo da confeção, resultando em maior eficiência e qualidade consistente do produto final.