

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

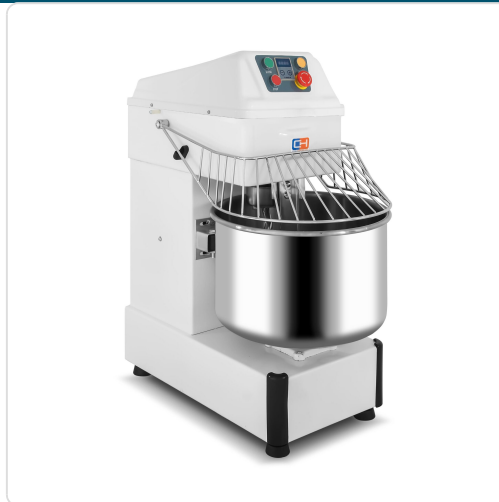


Amassadeira Espiral Profissional 35 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	CHHS-30	Modelo:	HS-30
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	435 x 750 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HS-30
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 35 litros, ideal para padarias e restaurantes. Mistura massas de alta consistência com duas velocidades e temporizador.

Descricao Completa

Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de preparação de massas em ambientes de grande exigência, esta máquina de amassar em espiral é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional. O equipamento assegura a mistura homogênea de todos os ingredientes, resultando em massas de elevada qualidade, prontas para qualquer aplicação culinária.

A pensar na segurança e durabilidade, este misturador incorpora uma grelha de proteção em aço inoxidável e componentes elétricos de segurança robustez. A sua construção assente num chassis de chapa espessa garante estabilidade e resistência ao uso contínuo, tornando-o um investimento fiável para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta amassadora é perfeitamente adequada para padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes que necessitam de processar grandes volumes de massas. A sua capacidade de lidar com massas de elevada consistência, como as de pizza e pão, torna-a extremamente versátil para diversas produções. A eficiência e o desempenho deste aparelho irão certamente impulsionar a produtividade da sua cozinha, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência dos produtos finais.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	35 litros
Velocidade do Gancho	150/200 rpm
Velocidade da Cuba	15/20 rpm
Tensão	230 V
Potência	1,50 kW
Peso	100 kg
Dimensões (LxPxA)	435x750x900 mm

Chassis	Chapa de 5 a 8 mm de espessura
Acabamento Exterior	Tinta epóxi branca
Materiais em Contacto com a Massa	Aço inoxidável (caldeirão, gancho espiral, divisor de massa, grelha de proteção)
Comandos	24V com botão de paragem de emergência
Velocidades	2 velocidades
Temporizador	De série
Cuba e Cabeça	Fixas

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta amassadeira?

Esta amassadeira possui uma capacidade generosa de 35 litros, ideal para a produção de grandes quantidades de massa em negócios com elevado volume de trabalho.

Que tipo de massas pode processar?

É particularmente eficaz com massas de alta consistência, como as utilizadas para pizza ou pão, mas a sua potência e precisão permitem preparar uma vasta gama de massas.

Os elementos em contacto com a massa são seguros?

Sim, todos os elementos que entram em contacto direto com os alimentos, como o caldeirão, o gancho espiral e a grelha de proteção, são fabricados em aço inoxidável para garantir a máxima higiene e durabilidade.

Possui funcionalidades de segurança?

Certamente. O equipamento inclui uma grelha de proteção em aço inoxidável e comandos de 24V com um botão de paragem de emergência, assegurando a segurança do operador durante o seu funcionamento.

É possível controlar a velocidade de mistura?

Sim, esta amassadeira está equipada com duas velocidades distintas, permitindo adaptar a intensidade da mistura às necessidades específicas de cada receita e tipo de massa.