

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Profissional 35 L, Duas Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	CHISM35-32	Modelo:	ISM35-32
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	140 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	ISM35-32
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	26-50 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 35 L, com duas velocidades, ideal para massas de pão, pizza e pastelaria em cozinhas industriais.

Descricao Completa

amassadeira espiral — Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais e pastelarias, este misturador industrial garante uma mistura eficiente e homogênea de massas, sem aquecimento excessivo nem fadiga do produto. A sua construção robusta, com componentes de alta qualidade, assegura uma longa durabilidade mesmo sob as mais exigentes condições de trabalho, otimizando a produtividade da sua operação. A facilidade de remoção da massa é um benefício crucial para a agilidade no dia a dia.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações na padaria e pastelaria, desde a confeção de massa para pão, pizza, churros e porras, até massas frescas. A combinação da rotação da taça em aço inoxidável com o movimento do gancho em espiral e da barra de separação resulta numa mistura perfeita. É uma solução versátil e indispensável para estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram excelência na preparação de massas.

Características Técnicas

Capacidade da Taça	35 Litros
Dimensões da Taça	Ø430 x 260 mm (diâmetro x altura)
Velocidades	2
Tensão	400 V
Potência	0,6 / 0,9 kW
Peso	140 kg
Dimensões (AxLxP)	1000 x 480 x 950 mm
Material da Taça e Partes em Contacto com Alimentos	Aço Inoxidável AISI-304

Proteção contra Água	Comandos elétricos IP 54, Máquina geral IP 32
Painel de Controlo	Ergonómico, à prova de água com temporizador de 60 minutos
Segurança	Tampa em aço inoxidável com dispositivo de segurança, em conformidade com as diretivas de segurança da UE e certificação CE
Pés	Niveladores e reguláveis para maior estabilidade

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas esta amassadeira é mais indicada?

Esta amassadeira é especialmente eficiente para massas pesadas, como as utilizadas em pão, pizza, churros e pastelaria, garantindo uma mistura intensa e homogénea. Graças ao seu design em espiral, os resultados são sempre excelentes.

Quais são as vantagens de ter duas velocidades?

As duas velocidades permitem maior flexibilidade no processo de mistura, adaptando-se às necessidades específicas de cada tipo de massa, desde a incorporação inicial dos ingredientes até ao desenvolvimento final da estrutura da massa. Aumenta a eficiência e a qualidade do produto acabado.

Este equipamento pode ser utilizado em padarias com espaço limitado?

Sim, o facto de ser um móvel autoportante e ter pés niveladores torna-o adaptável a diferentes espaços, garantindo estabilidade e permitindo um ajuste perfeito. As suas dimensões compactas, consideradas a capacidade, facilitam a integração em cozinhas profissionais diversas.

Como é garantida a segurança durante a operação?

A amassadeira incorpora uma tampa de aço inoxidável com um dispositivo de segurança que desliga automaticamente a máquina se a tampa for aberta. Adicionalmente, possui proteção contra água nos comandos elétricos, seguindo as diretivas de segurança da União Europeia.

Que manutenção é necessária para prolongar a vida útil do equipamento?

A máquina foi concebida com componentes de alta qualidade para uso prolongado; no entanto, a limpeza regular da taça e do gancho, bem como a verificação periódica do sistema de movimento, são recomendadas. A manutenção adequada garante décadas de uso eficiente e sem sobressaltos.