

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 10L, Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	CHHS-5L	Modelo:	HS-5L
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	2.5 kg	Dimensões:	278 x 528 x 496 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HS-5L
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Amassadeira em espiral profissional de 10L, de velocidade variável, ideal para padarias e restaurantes. Capacidade de massa até 4,5 kg.

Descricao Completa

Amassadeira espiral profissional — Amassadeira em Espiral — Principais Vantagens

Este misturador profissional de alta performance foi concebido para otimizar a preparação de massas em contextos exigentes. Com um motor robusto e um gancho em espiral que minimiza o tempo de confeção, garante texturas perfeitas para pão, pizza e outras massas densas. A sua construção em aço inoxidável e estrutura de aço com revestimento epóxi preto oferece durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento excecional para qualquer cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para padarias, pastelarias, restaurantes e estabelecimentos hoteleiros, este equipamento é indispensável para a produção eficiente de grandes volumes de massa. A sua capacidade e precisão na mistura de ingredientes garantem resultados consistentes em produções diárias, enquanto a grelha de segurança elevatória assegura um ambiente de trabalho seguro para a sua equipa.

Características Técnicas

Capacidade da Taça	10 Litros
Capacidade de Farinha	2,5 kg
Capacidade de Massa	4,5 kg
Tensão	230 V
Potência	550 W
Velocidade do Gancho	110 - 285 rpm
Velocidade da Taça	11-24 rpm
Dimensões (LxPxA)	278x528x496 mm
Peso	47 Kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste equipamento?

A amassadeira tem uma capacidade total de 10 litros na taça, sendo capaz de processar até 4,5 kg de massa ou 2,5 kg de farinha, ideal para produções médias.

É seguro utilizar esta amassadeira em ambientes profissionais?

Sim, a máquina está equipada com um interruptor de segurança e uma grelha elevatória que impede o funcionamento se não estiver totalmente fechada, garantindo a proteção do utilizador.

Posso utilizar a amassadeira para massas de diferentes consistências?

Com acionamento de velocidade variável, este aparelho é versátil e adequado para misturar uma vasta gama de ingredientes, incluindo massas de alta consistência como as de pão e pizza.

Como é feita a limpeza e manutenção do misturador?

A estrutura em aço inoxidável e o revestimento em epóxi preto facilitam a limpeza. Recomenda-se o uso de um pano húmido e detergente suave; a taça, embora fixa, é ampla para uma higiene fácil.

Esta amassadeira é adequada para pequenos negócios?

A sua capacidade de 10 litros e a flexibilidade para trabalhar com quantidades mínimas de 1,5 kg tornam-na perfeita tanto para pequenas produções como para o uso contínuo em pastelarias e restaurantes.