

# 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 40 Litros 3 kW

### Informacoes do Produto

|        |         |            |                    |
|--------|---------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHHS-40 | Modelo:    | HS-40              |
| Marca: | CLIMA   | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 115 kg  | Dimensões: | 480 x 800 x 970 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |          |
|----------------|----------|
| Modelo         | HS-40    |
| Marca          | CLIMA    |
| Capacidade (L) | 26–50 L  |
| Instalação     | De Chão  |
| Potência       | Até 3 kW |

## Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 40 litros e 3 kW com 2 velocidades e temporizador para padarias, hotéis e restaurantes exigentes. Aço inoxidável para máxima higiene.

## Descricao Completa

### Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Concebida para otimizar qualquer operação de padaria, pastelaria ou pizzeria, esta misturadora de massa espiral de 40 litros é a escolha ideal para profissionais que exigem fiabilidade e eficiência. A sua construção robusta e os componentes em aço inoxidável garantem uma longa vida útil e um desempenho constante, permitindo a preparação de grandes quantidades de massa de forma higiénica e sem esforço. É uma ferramenta indispensável para otimizar a sua produção.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde grandes padarias e hotéis a restaurantes que produzem pão fresco ou pizza. A batedeira espiral lida com mestria com massas de elevada consistência, assegurando uma mistura homogénea e arejada em cada utilização. A grelha de proteção em aço inoxidável e os comandos de segurança de 24V com botão de paragem de emergência salvaguardam a sua equipa, tornando-a uma aposta segura para qualquer cozinha comercial.

### Características Técnicas

| Característica          | Detalhe     |
|-------------------------|-------------|
| Capacidade do Caldeirão | 45 litros   |
| Velocidade do Gancho    | 150/200 rpm |
| Velocidade da Tina      | 15/20 rpm   |
| Tensão                  | 230 V       |
| Potência                | 3,00 kW     |
| Peso                    | 115 kg      |

| Característica                    | Detalhe                                                                               |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Dimensões (LxPxA)                 | 480x800x970 mm                                                                        |
| Material do Chassis               | Chapa de metal (5 a 8 mm de espessura)                                                |
| Acabamento Exterior               | Tinta epóxi branca                                                                    |
| Materiais em Contacto com a Massa | Aço inoxidável (caldeirão, gancho, divisor, grelha)                                   |
| Segurança                         | Grelha de proteção em aço inoxidável, comandos de 24V, botão de paragem de emergência |
| Velocidades                       | 2 velocidades                                                                         |
| Funcionalidades Adicionais        | Temporizador de série, tina e cabeça fixas                                            |

### Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade máxima de massa que esta máquina pode processar?**

Esta misturadora foi concebida para lidar com grandes volumes, comportando até 45 litros no seu caldeirão, sendo ideal para produções de média a grande escala em ambientes profissionais exigentes.

**É fácil de limpar e manter?**

Sim, a sua conceção com elementos em aço inoxidável que contactam diretamente com os alimentos facilita imenso a limpeza. A durabilidade do material confere uma manutenção simples e eficaz.

**Que tipo de preparações alimentares são as mais adequadas para esta máquina?**

É particularmente eficiente para amassar massas de alta densidade, como as utilizadas na confeção de pizza ou pão. A sua potência e movimentos precisos são perfeitos para obter texturas ideais.

**Esta amassadeira possui algum sistema de segurança?**

Sim, a segurança é uma prioridade. Incorpora uma grelha de proteção em aço inoxidável e comandos de baixa voltagem (24V) com um botão de paragem de emergência, garantindo a proteção do operador.

**Existem opções de velocidade para diferentes tipos de massa?**

Com efeito, esta batedeira oferece duas velocidades distintas e um temporizador de série. Isto permite adaptar o processo de mistura às especificidades de cada receita, otimizando o resultado final.