

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Profissional 54L com 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	CHHS-50	Modelo:	HS-50
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	125 kg	Dimensões:	510 x 850 x 970 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HS-50
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 54 litros com duas velocidades e temporizador para padarias, hotéis e restaurantes.

Descricao Completa

amassadeira espiral 54 litros — Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na panificação e pastelaria, esta amassadeira com espiral garante a produção de massas perfeitas com consistência ideal, mesmo as mais densas como a de pizza ou pão. A sua robustez e eficiência tornam-na indispensável em cozinhas profissionais, suportando as exigências de produção contínua. Misturadora de alto desempenho que otimiza o tempo de preparação e eleva a qualidade dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é o parceiro ideal para padarias, hotéis e restaurantes que procuram fiabilidade e alto rendimento na confeção de massas. A sua capacidade de 54 litros e as duas velocidades permitem adaptar o processo de amassadura a diversas receitas, desde massas leves a pesadas. É uma solução versátil para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e produtividade.

Características Técnicas

Capacidade da cuba	54 litros
Velocidade do gancho	150/200 rpm
Velocidade da taça	15/20 rpm
Tensão	230 V
Potência	3,00 kW
Peso	125 kg
Dimensões (LxPxA)	510x850x970 mm

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de massas que esta amassadeira consegue processar?

Esta amassadeira é ideal para uma vasta gama de massas, incluindo as de alta consistência como

as de pizza e pão, garantindo uma mistura homogênea e eficiente para resultados sempre ótimos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a máquina foi concebida com elementos em aço inoxidável que contactam com a massa, facilitando a limpeza e manutenção, assegurando a higiene e durabilidade do equipamento.

Possui alguma funcionalidade de segurança?

Sim, está equipada com grelha de proteção em aço inoxidável e comandos de 24V com botão de paragem de emergência, cumprindo todas as normas de segurança elétrica para a proteção do utilizador.

Esta misturadora tem diferentes velocidades de funcionamento?

Sim, este modelo dispõe de duas velocidades distintas, o que permite um controlo preciso sobre o processo de mistura, adaptando-se às necessidades específicas de cada tipo de massa.

É adequada para uso contínuo em ambientes de restauração?

Absolutamente. A sua construção robusta com chassis em chapa de metal de alta espessura e motor potente tornam-na perfeita para o ritmo acelerado de cozinhas industriais e estabelecimentos de hotelaria.