

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



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Monofásica IFM10 - 10 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	CO11702	Modelo:	11702
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11702
Capacidade (L)	7-10 L
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Amassadeira industrial monofásica de 10 litros com cabeçal e cuba fixos para produção eficiente e consistente de massas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

amassadeira espiral — Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e padarias, esta máquina de amassar oferece uma performance excecional na preparação de massas. A sua configuração compacta assegura uma integração fácil em diversos espaços, otimizando o fluxo de trabalho.

Equipada com uma espiral que facilita a mistura homogénea dos ingredientes, garante a obtenção de massas perfeitas em poucos minutos. A grelha de segurança permite adicionar elementos durante o funcionamento, aumentando a eficiência e a segurança na confeção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias e padarias a restaurantes e pizzarias. A sua capacidade de produzir até 30 kg de massa por hora torna-a indispensável em ambientes com elevada produção.

A versatilidade da amassadeira estende-se à confeção de diferentes tipos de massa, seja para pão, pizza, bolos ou outros produtos de pastelaria. É uma solução robusta e fiável para quem procura otimizar os processos de preparação de massa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da cuba	10 Litros
Peso máximo da massa	8 kg
Produção de massa por hora	30 kg
Dimensões da cuba	260 x 200 mm
Potência	0,37 kW
Tensão	230V-1N-50Hz

Característica	Detalhe
Ligação	Monofásica
Dimensões (L x P x A)	270 x 540 x 560 mm
Peso	48 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira suporta?

Esta amassadeira possui uma cuba com capacidade para 10 litros, permitindo trabalhar com um peso máximo de 8 kg de massa por ciclo.

É possível adicionar ingredientes enquanto a máquina está em funcionamento?

Sim, o design da grelha de proteção permite a introdução de ingredientes em cascata de forma segura e eficiente, sem interromper o processo de amassadura.

Que tipo de ligação elétrica é necessária para este equipamento?

A amassadeira opera com ligação monofásica, utilizando uma tensão de 230V-1N-50Hz, compatível com a maioria das instalações elétricas padrão.

Este modelo inclui temporizador ou rodas para transporte?

Não, este modelo específico de amassadeira foi concebido com cabeçal e cuba fixos, não incluindo temporizador nem rodas para garantir maior estabilidade e compactibilidade.

Qual a dimensão da cuba da amassadeira?

A cuba da amassadeira tem umas dimensões de 260 mm de diâmetro por 200 mm de altura, proporcionando espaço adequado para a preparação de diferentes volumes de massa.