

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Amassadeira Espiral Monofásica - Cuba Fixa 10L

Informacoes do Produto

SKU:	CO14099	Modelo:	14099
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	14099
Capacidade (L)	7-10 L
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral monofásica de 10 litros com cuba fixa e cabeça basculante. Ideal para amassar até 8 kg de massa rapidamente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta amassadeira elétrica de cabeça basculante é a solução ideal para amalgamar massas de forma eficiente e homogênea. O seu design com cuba fixa garante estabilidade durante o funcionamento, permitindo a mistura perfeita de ingredientes em poucos minutos. É uma ferramenta robusta e fiável para otimizar os processos de confeção no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para padarias, pastelarias, pizzarias e restaurantes que necessitam de preparar grandes volumes de massa diariamente. A sua capacidade de processar até 8 kg de massa por lote torna-a indispensável em ambientes de produção intensiva. Irá agilizar o trabalho da sua equipa e garantir a consistência das suas preparações.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Amasadeira de cabezal abatível e cuba fixa
Capacidade da Cuba	10 Litros
Peso Máximo de Massa	8 Kg
Produção Horária de Massa	30 Kg/hora
Dimensões da Cuba	260 x 210 mm
Potência	0,37 Kw
Tensão	230V-1N-50Hz Monofásica
Dimensões (C x P x A)	270 x 590 x 570 mm
Peso Líquido	50 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira pode processar?

Este equipamento tem uma capacidade máxima de processamento de 8 kg de massa por ciclo, ideal para produções de pequena a média escala em cozinhas profissionais.

É possível adicionar ingredientes enquanto a máquina está em funcionamento?

Sim, a máquina está equipada com uma grelha de segurança que permite a introdução de ingredientes em cascata enquanto amassa, otimizando o seu processo de trabalho.

Que tipo de corrente elétrica é necessária para esta amassadeira?

Esta amassadeira opera com uma tensão de 230V-1N-50Hz, sendo um modelo monofásico adequado para a maioria das instalações elétricas comerciais.

Quais os benefícios de uma amassadeira com cabeça basculante e cuba fixa?

A combinação de cabeça basculante e cuba fixa facilita a remoção da massa e a limpeza do equipamento, enquanto a cuba fixa assegura maior estabilidade e segurança durante o processo de mistura.

Este equipamento é adequado para uso em pequenas pastelarias ou pizzarias?

Com a sua capacidade de 10 litros e produção de 30 kg/hora, esta amassadeira é perfeitamente dimensionada para as necessidades de pequenas a médias pastelarias, padarias e pizzarias.