

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 de 22L com Temporizador IFM22

Informacoes do Produto

SKU:	CO11700	Modelo:	11700
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11700
Capacidade (L)	16–25 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com capacidade de 22L e cuba/cabeçal fixos. Ideal para padarias e pastelarias. Inclui temporizador e rodas.

Descricao Completa

Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta máquina de amassar em espiral possui uma cuba e cabeça fixas, garantindo estabilidade e durabilidade. Com capacidade para 22 litros, é ideal para a preparação eficiente de massas em padarias, pastelarias e pizzarias, otimizando o tempo de produção e garantindo uma mistura homogênea dos ingredientes. A sua robustez e design focado na funcionalidade tornam-na numa peça essencial para operações de alto volume.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor alimentar. Desde padarias e pastelarias que necessitam de amassar grandes quantidades de massa diariamente, até pizzarias e restaurantes com fabrico próprio de pão ou bases de pizza. A sua funcionalidade e especificações técnicas respondem às necessidades de uma produção contínua e de elevada qualidade, tornando-se um investimento valioso para a sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	22 Litros
Peso Máximo da Massa	18 Kg
Produção por Hora	70 Kg
Dimensões da Cuba	350x210 mm
Potência	0,90 Kw
Tensão	230V-1N-50Hz
Fase	Monofásica
Rodas	Sim

Característica	Detalhe
Temporizador	Sim
Dimensões (L x P x A)	400 x 690 x 630 mm
Peso Líquido	82 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é esta amassadeira mais indicada?

É ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e restaurantes que necessitam de uma produção consistente de massas em volume considerável, otimizando o trabalho diário.

Qual a capacidade máxima de massa que pode processar?

Esta máquina consegue amassar até 18 kg de massa por ciclo, com uma produção de 70 kg por hora, sendo eficiente para operações intensas.

Inclui rodas para facilitar a movimentação?

Sim, está equipada com rodas, o que permite uma fácil deslocação dentro da cozinha para limpeza ou reposicionamento, aumentando a flexibilidade operacional.

A cuba e o cabeçal são fixos?

Sim, a cuba e o cabeçal são fixos, garantindo maior estabilidade durante o processo de amassadura e contribuindo para a durabilidade do equipamento ao longo do tempo.

Possui alguma funcionalidade de controlo de tempo?

Sim, este modelo inclui um temporizador integrado, permitindo definir o tempo exato de amassadura para cada tipo de massa, assegurando resultados perfeitos e consistentes.