

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 Profissional 42L c/ Rodas e Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	CO14101	Modelo:	14101
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	14101
Capacidade (L)	26–50 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 42 litros com cuba fixa, rodas e temporizador. Ideal para padarias e pastelarias, produz 140 kg/hora.

Descricao Completa

Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Esta misturadora espiral é a solução ideal para padarias, pastelarias e pizzarias, permitindo misturar a massa de forma eficaz em poucos minutos. Equipada com rodas para facilitar a movimentação e um temporizador integrado, otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional. A grelha de segurança proporciona a capacidade de adicionar ingredientes gradualmente enquanto o equipamento está em operação, garantindo a segurança e a homogeneidade da mistura. É um equipamento robusto, focado na produtividade e na qualidade. A sua construção duradoura assegura um desempenho fiável, essencial para o uso intensivo em ambientes comerciais.

Aplicações Profissionais

Concebida para satisfazer as exigências de estabelecimentos com elevado volume de produção, esta amassadeira é perfeita para confeccionar grandes quantidades de massa para pão, pizza, doces e outros produtos de panificação. A sua capacidade de 42 litros e a produção de 140 kg de massa por hora tornam-na indispensável para padarias artesanais, confeitarias e restaurantes que priorizam a eficiência sem comprometer a qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Amassadeira	Espiral com cabeça e cuba fixas
Capacidade da Cuba	42 Litros
Quantidade Máx. de Massa	38 Kg
Produção por Hora	140 Kg/hora
Dimensões da Cuba	Ø450 x 260 mm
Potência	1,5 Kw
Tensão	400V-3N-50Hz (Trifásica)

Característica	Detalhe
Funcionalidades	Com rodas, temporizador, grelha para adição de ingredientes
Dimensões (L x P x A)	470 x 850 x 720 mm
Peso Líquido	107 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta amassadeira é mais adequada?

Este equipamento é ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e qualquer cozinha profissional que necessite de produzir grandes volumes de massa para diferentes aplicações. A sua robustez garante um desempenho fiável em ambientes de alta exigência.

Como a grelha de segurança contribui para a eficiência do trabalho?

A grelha de segurança permite a adição contínua de ingredientes durante o funcionamento da máquina, minimizando interrupções e assegurando uma mistura mais homogénea. Isso aumenta a produtividade e a qualidade da massa final.

A amassadeira é fácil de deslocar na cozinha?

Sim, esta amassadeira está equipada com rodas, o que facilita o seu transporte e posicionamento em diferentes áreas da cozinha conforme a necessidade, proporcionando flexibilidade na organização do seu espaço de trabalho.

Qual a capacidade máxima de produção de massa por hora?

Com uma capacidade de produção de até 140 kg de massa por hora, esta máquina permite um alto rendimento, essencial para satisfazer a procura em estabelecimentos com grande volume de clientes e produção intensiva.

É possível controlar o tempo de amassamento?

Sim, a amassadeira inclui um temporizador, permitindo ajustar com precisão o tempo de mistura desejado para cada tipo de massa, garantindo a consistência e a qualidade dos seus produtos de panificação. Isso oferece um maior controlo no processo de produção.