

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 rápido
ao produto



Amassadeira Espiral Trifásica de 53 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	CO11703	Modelo:	11703
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11703
Capacidade (L)	51–200 L
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 53 litros com cabeça rebatível e cuba extraível, ideal para padarias e pastelarias com alta produção.

Descricao Completa

Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de preparação de massas em cozinhas profissionais e padarias, esta amassadeira com cabeça rebatível e cuba extraível oferece uma performance de excelência. A sua capacidade generosa e motor potente garantem uma mistura homogênea e eficiente num curto espaço de tempo, ideal para produções intensivas. Um recurso valioso para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e eficiência na confeção de produtos de padaria e pastelaria.

Este equipamento robusto está dotado de uma espiral que amalgama a massa perfeitamente em poucos minutos. Além disso, a presença de uma grelha de proteção permite a introdução gradual de ingredientes enquanto a máquina está em funcionamento, assegurando um processo contínuo e seguro. A funcionalidade de temporizador integrado confere uma precisão inigualável na gestão do tempo de amassamento, libertando a sua equipa para outras tarefas cruciais na cozinha.

Aplicações Profissionais

Este misturador profissional é uma adição indispensável para padarias, pastelarias, pizzarias e cozinhas industriais que necessitam de preparar grandes volumes de massa diariamente. A sua construção robusta e características avançadas asseguram durabilidade e fiabilidade no ambiente exigente da restauração. É uma ferramenta fundamental para otimizar a produção, reduzir o esforço manual e garantir a consistência dos seus produtos finais, desde pão a bases de pizza e doçaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Amassadeira	Espiral com cabeça rebatível
Cuba	Extraível com rodas
Capacidade da Cuba	53 Litros
Peso Máximo de Massa	44 Kg

Característica	Detalhe
Produção de Massa/Hora	170 Kg
Dimensões da Cuba	Ø 500 x 270 mm
Potência	1,5 Kw
Tensão	400V-3N-50Hz (Trifásica)
Temporizador	Sim
Dimensões (L x P x A)	550 x 870 x 730 mm
Peso Líquido	134 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta amassadeira é mais adequada?

Esta amassadeira é ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e cozinhas industriais onde a produção de massa em larga escala é uma necessidade diária, garantindo eficiência e qualidade.

Quais as vantagens da cuba extraível e da cabeça rebatível?

A cuba extraível com rodas facilita a remoção e transporte da massa, bem como a limpeza do equipamento. A cabeça rebatível otimiza o acesso para a manutenção e limpeza da espiral, tornando o processo mais higiênico e prático.

Posso adicionar ingredientes durante o funcionamento da máquina?

Sim, a máquina está equipada com uma grelha de proteção que permite a adição segura e controlada de ingredientes em cascata enquanto esta está a amalgamar a massa, sem interrupções no processo.

A amassadeira possui temporizador? Qual a sua utilidade?

Sim, o temporizador integrado permite programar o tempo de amasamento, garantindo consistência no resultado final e libertando os operadores para outras atividades, otimizando a gestão do tempo na sua cozinha ou padaria.

Esta amassadeira é de fácil utilização e manutenção?

Sim, o design funcional, com cuba extraível e cabeça rebatível, juntamente com a construção robusta, torna a utilização e a manutenção bastante simples e eficientes, garantindo uma longa vida útil ao equipamento.