

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 Trifásica 17L com Rodas

Informacoes do Produto

SKU:	CO11697	Modelo:	11697
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11697
Capacidade (L)	16–25 L
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral trifásica de 17L com cuba e cabeça fixas, ideal para uso profissional. Inclui rodas e temporizador para máxima eficiência.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar o processo de amassadura em cozinhas profissionais e padarias. A sua capacidade de amalgamar massas de forma perfeita em poucos minutos garante uma produção consistente e de alta qualidade, essencial para qualquer negócio que preze pela excelência no produto final. A integração de rodas e temporizador oferece mobilidade e controlo precisos, otimizando o fluxo de trabalho e a gestão do tempo na sua cozinha.

A estrutura de cabeça e cuba fixas confere estabilidade e durabilidade ao misturador, tornando-o um investimento fiável para operações contínuas. Esta máquina de amassar permite a introdução de ingredientes em cascata enquanto está em funcionamento, uma funcionalidade que maximiza a eficiência e a flexibilidade durante o processo de preparação. A escolha de modelos com duas velocidades ou variador de velocidade (sujeito a consulta) permite adaptar o desempenho às diferentes necessidades de cada receita.

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira é uma solução indispensável para padarias, pastelarias, pizzarias e restaurantes que necessitam de preparar grandes quantidades de massa diariamente. A sua capacidade de 17 litros e de processar até 12 kg de massa por lote, com uma produção horária de 48 kg, é ideal para estabelecimentos com um volume de produção considerável. Garante uniformidade na mistura, crucial para a qualidade de pães, bolos, pizzas e outros produtos de panificação. A sua versatilidade e eficácia tornam-na uma ferramenta valiosa para chefs e pasteleiros que procuram consistência e rapidez.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	17 Litros
Peso Máximo da Massa	12 Kg
Produção por Hora	48 Kg/hora
Dimensões da Cuba	320 x 210 mm

Potência	0,75 Kw
Tensão	400V-1N-50Hz
Fase	Trifásica
Rodas	Sim
Temporizador	Sim
Dimensões (L x P x A)	350 x 660 x 630 mm
Peso Líquido	72 kg

Perguntas Frequentes

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

Esta máquina consegue processar até 12 kg de massa por ciclo, sendo ideal para produções médias a altas em ambientes profissionais.

É possível adicionar ingredientes enquanto a amassadeira está em funcionamento?

Sim, a grelha de segurança permite adicionar ingredientes em cascata de forma contínua, otimizando o fluxo de trabalho e poupando tempo durante a preparação.

Esta amassadeira é adequada para pequenas padarias ou apenas para grandes estabelecimentos?

Com uma capacidade de 17 litros e uma produção horária de 48 kg, é perfeita para padarias de todos os tamanhos, desde produção moderada a intensa.

Quais os principais benefícios da cuba e cabeça fixas?

A estrutura de cuba e cabeça fixas proporciona maior estabilidade durante a operação, reduzindo vibrações e garantindo uma mistura homogênea, além de aumentar a durabilidade do equipamento.

Este equipamento inclui funcionalidades para facilitar a mobilidade na cozinha?

Sim, a amassadeira está equipada com rodas robustas que permitem movimentá-la facilmente pela cozinha, adaptando-se às necessidades do seu espaço de trabalho.