

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



Misturador Espiral 48L 128 kg/h, 2 Velocidades, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	HE222898	Modelo:	222898
Marca:	HENDI	EAN:	8711369222898

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	222898

EAN	8711369222898
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Misturador espiral de 48L com 2 velocidades e capacidade de 128 kg/h, ideal para massas leves e pesadas. Cabeça e taça fixas para maior robustez.

Descricao Completa

Este misturador espiral profissional foi concebido para amassar grandes volumes de massa, garantindo consistência e eficiência em cozinhas de alta produção, desde padarias a pizzarias.

Amassadeira Espiral — Misturador em espiral profissional — Misturador Espiral — Características Técnicas

Capacidade da Taça	48 L
Capacidade de Produção	128 kg/h
Potência	2200 W
Tensão	400 V
Velocidades	2
Dimensões (LxPxA)	480x795x855 mm
Peso Líquido	104.975 kg
Materiais	Aço inoxidável 18/10, Aço carbono
Cabeça e Taça	Fixas

Aplicações Profissionais

Este misturador espiral é uma solução robusta para padarias, pastelarias com confeitaria própria, pizzarias, restaurantes de grande volume, cantinas escolares e empresariais, e unidades de catering que necessitam de amassar grandes quantidades de massa de forma consistente e eficiente. A sua capacidade de 48 litros e produção de 128 kg/h adapta-se a operações intensivas.

Misturador Espiral — Principais Vantagens

- **Consistência da Massa:** As 2 velocidades permitem um controlo preciso, ideal para massas leves ou pesadas, garantindo uma textura superior e resultados ótimos.
- **Durabilidade e Estabilidade:** A cabeça e a taça fixas proporcionam maior robustez e fiabilidade, especialmente ao trabalhar com lotes de massa mais densos.
- **Alta Capacidade de Produção:** Com 48 litros de capacidade e 128 kg/h, otimiza o tempo de preparação em cozinhas profissionais com elevada procura.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de massas, incluindo as com maior hidratação, essencial para pães artesanais e pizzas.