

# 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

## Misturador Espiral 32L Elétrico 400V — 2 Velocidades

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE222874 | Modelo: | 222874        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369222874 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |        |
|--------|--------|
| Marca  | HENDI  |
| Modelo | 222874 |

|                |                |
|----------------|----------------|
| EAN            | 8711369222874  |
| Capacidade (L) | 26–50 L        |
| Energia        | Elétrico       |
| Instalação     | De Chão        |
| Tensão         | 400V Trifásico |

Descricao Resumida

Misturador em espiral de 32L, ideal para massas leves e pesadas. Com 2 velocidades e construção robusta, garante eficiência e qualidade na produção de 88 kg/h.

Descricao Completa

Este misturador em espiral de 32 litros, com duas velocidades e alimentação trifásica 400V, é projetado para amassar massas pesadas e leves em cozinhas profissionais, garantindo uma produção eficiente de até 88 kg/h.

misturador em espiral — Misturador Espiral — Características Técnicas

|                      |                                   |
|----------------------|-----------------------------------|
| Capacidade da Taça   | 32 Litros                         |
| Produção Horária     | 88 kg/h                           |
| Velocidades          | 2                                 |
| Alimentação Elétrica | 400V (trifásico)                  |
| Potência             | 1700W                             |
| Dimensões (LxPxA)    | 430x740x(H)820 mm                 |
| Peso Líquido         | 88,842 kg                         |
| Peso Bruto           | 96 kg                             |
| Materiais            | Aço inoxidável 18/10, Aço carbono |

## Aplicações Profissionais

Este misturador é uma solução robusta para padarias, pastelarias, pizzarias, e restaurantes que produzem a sua própria massa. É ideal para cantinas escolares, empresariais ou hospitalares que necessitam de processar grandes volumes de massa para pão, bolos ou outros produtos de confeitaria, garantindo consistência e qualidade em cada lote.

## Misturador Espiral — Principais Vantagens

- O controle de 2 velocidades permite ajustar o processo de amassamento para diferentes tipos de massa, desde as mais leves às mais pesadas, otimizando a textura.
- A cabeça e a taça fixas asseguram uma mistura estável e fiável, mesmo com lotes de massa de maior densidade ou hidratação.
- Com uma capacidade de produção de 88 kg/h, este equipamento é altamente eficiente para operações com volume médio a alto.
- A construção em aço inoxidável 18/10 e aço carbono confere durabilidade e facilidade de manutenção.