

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



Amassadeira de Bancada 6.6 L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4075503	Modelo:	4075503
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661755030

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4075503
EAN	8421661755030
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Amassadeira de bancada profissional de 6.6 litros com motor de 1/3 HP e 5 velocidades. Ideal para pastelarias e cozinhas com espaço limitado. Inclui controlo digital e temporizador.

Descricao Completa

Esta amassadeira de bancada de 6.6 litros é um equipamento robusto e compacto, concebido para a preparação de massas em cozinhas profissionais. O motor de 1/3 HP e a transmissão direta garantem um desempenho contínuo e fiável.

Amassadeira de Mesa 6.6L — Amassadeira de Bancada — Características Técnicas

Capacidade	6.6 L
Potência do Motor	1/3 HP
Velocidades	5
Temporizador	30 minutos (com desligamento automático)
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	333 mm
Profundidade	451 mm
Altura	514 mm
Amperagem	3.0 A
Frequência	50 Hz
Voltagem	220-230 V
Potência	250 W
Tipo de ficha	UK

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira é ideal para pastelarias, padarias de pequena e média dimensão, cafés com produção própria de bolos e pão, pizzarias, e cozinhas de restaurantes que necessitam de preparar massas frescas diariamente. Adequada para roulotes e food trucks com espaço limitado.

Amassadeira de Bancada — Principais Vantagens

- Design compacto, ideal para cozinhas com espaço reduzido.
- Motor potente de 1/3 HP e transmissão direta para durabilidade e desempenho contínuo.
- Controlo digital e temporizador de 30 minutos para precisão na preparação das massas.
- Versatilidade com 5 velocidades, adaptável a diferentes tipos de massa.
- Acessórios incluídos para um funcionamento imediato.

Qual a capacidade máxima desta amassadeira?

Esta amassadeira de bancada tem uma capacidade máxima de 6.6 litros, ideal para produções de pequena e média escala.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

É perfeita para pastelarias, cafés com produção própria, pizzarias, e cozinhas de restaurantes que necessitam de preparar massas frescas, bem como para roulotes e food trucks.

Quais são as dimensões do equipamento?

As dimensões compactas da amassadeira são: 333 mm de largura, 451 mm de profundidade e 514 mm de altura, facilitando a sua integração em bancadas.

Esta amassadeira possui temporizador?

Sim, inclui um temporizador digital de 30 minutos com função de desligamento automático, permitindo um controlo preciso do processo de amassamento.

A amassadeira vem pronta a usar?

Sim, a amassadeira é fornecida montada e inclui todos os acessórios necessários para o seu funcionamento imediato após a instalação.