

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



Gancho para Massa para Amassadora de 28 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	PJ40771	Modelo:	40771
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661407717

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	40771
EAN	8421661407717
Capacidade (L)	26–50 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Gancho para massa em aço inoxidável, projetado para amassadoras profissionais de 28 litros. Garante mistura homogênea e durabilidade em ambientes de cozinha exigentes.

Descricao Completa

Este gancho para massa é um acessório essencial para amassadoras profissionais de 28 litros, concebido para misturar e amassar massas densas de forma eficiente em cozinhas de produção.

gancho de massa profissional — Gancho para massa profissional 28L — Gancho para Massa — Características Técnicas

Tipo de Acessório	Gancho para massa
Capacidade da Amassadora	28 Litros
Material	Aço inoxidável
Altura	48 cm

Gancho para Massa — Aplicações Profissionais

Este gancho é ideal para padarias, pastelarias, pizzarias, restaurantes com produção própria de pão ou massas, e cantinas que utilizam amassadoras de 28 litros. É adequado para a confeitura de massas densas, como pão, pizza, massa lèveada e outras preparações que exigem uma mistura robusta e homogênea.

Gancho para Massa — Principais Vantagens

A sua construção em aço inoxidável garante elevada durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de cozinha profissional. Proporciona uma mistura eficiente e consistente, otimizando o tempo de preparação e a qualidade final das massas. A facilidade de limpeza e a compatibilidade específica com amassadoras de 28 litros tornam-no um investimento prático e fiável.

Este gancho é compatível com qualquer amassadora?

Não, este gancho foi especificamente concebido para amassadoras profissionais com uma capacidade de 28 litros, garantindo um encaixe e desempenho adequados.

Qual o material do gancho e quais as suas vantagens?

O gancho é fabricado em aço inoxidável, um material que oferece excelente durabilidade, resistência à corrosão e é fácil de higienizar, características cruciais para o uso em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, devido ao seu material em aço inoxidável e design funcional, o gancho é muito fácil de limpar após cada utilização, contribuindo para a manutenção da higiene na sua cozinha.

Para que tipo de massas é mais adequado este gancho?

Este gancho é ideal para massas mais densas e pesadas, como massas de pão, pizza, massa lêveda e outras que requerem um amassamento vigoroso e completo para desenvolver a sua estrutura.

Qual a importância de usar um gancho específico para a capacidade da amassadora?

Utilizar um gancho com a capacidade correta garante a eficiência do processo de amassamento, evita sobrecarga do motor da amassadora e assegura que toda a massa é trabalhada de forma uniforme, otimizando a qualidade do produto final.