

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 rápido
ao produto

Amasadora Profissional 28L com Proteção de Segurança

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4075802	Modelo:	4075802
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661952316

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4075802
EAN	8421661952316
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amasadora profissional de 28 litros com 3 velocidades e temporizador de 30 minutos.
Construção robusta em aço inoxidável, ideal para cozinhas de produção intensiva.

Descricao Completa

A amasadora profissional de 28 litros é um equipamento robusto e fiável, projetado para misturar massas e outros ingredientes em cozinhas de produção intensiva. Inclui um sistema de segurança para operação contínua.

Amassadadeira profissional 28L — Amassadeira profissional — Amasadora Profissional — Características Técnicas

Capacidade	28 L
Potência	750 W
Tensão	220-230 V
Frequência	50 Hz
Amperagem	8.0 A
Largura	635 mm
Profundidade	622 mm
Altura	1216 mm
Material	Aço inoxidável
Número de Velocidades	3
Temporizador	30 minutos
Ficha	Schuko (EU)

Aplicações Profissionais

Esta amasadora de pé é ideal para cozinhas profissionais com volume médio a alto de produção, como pastelarias, padarias, pizzarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais. Permite a preparação eficiente de massas para pão, bolos, pizzas e outros produtos de confeitaria, garantindo consistência e qualidade.

Amasadora — Principais Vantagens

- Capacidade de 28 litros adequada para produção diária em estabelecimentos de restauração.
- Transmissão por correia com 3 velocidades para adaptar a mistura a diferentes tipos de massa.
- Temporizador de 30 minutos com desligamento automático para maior precisão e segurança.
- Construção robusta em aço inoxidável e pés estáveis para durabilidade e segurança operacional.
- Proteção de segurança integrada para prevenir acidentes durante o uso contínuo.

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

Esta amasadora tem uma capacidade de 28 litros, ideal para volumes médios de produção em cozinhas profissionais.

Quantas velocidades de mistura estão disponíveis?

A amasadora dispõe de 3 velocidades de mistura, permitindo adaptar o processo a diferentes consistências e tipos de massa.

O equipamento possui temporizador?

Sim, esta amasadora está equipada com um temporizador de 30 minutos que desliga automaticamente o aparelho no final do ciclo programado.

Quais as dimensões da amasadora?

As dimensões são 635 mm de largura, 622 mm de profundidade e 1216 mm de altura, adequadas para instalação em cozinhas profissionais.

É fácil de instalar?

Sim, a amasadora é fornecida montada e pronta a instalar, necessitando apenas de uma ligação elétrica adequada (ficha Schuko).