

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



Hotelequip.pt

Amasadora de Mesa 19 Litros Profissional 3 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4075703	Modelo:	4075703
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661861946

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4075703
EAN	8421661861946
Capacidade (L)	16–25 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amasadora de mesa profissional de 19 litros com 3 velocidades e temporizador de 30 minutos. Construção robusta em aço inoxidável para uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Esta amasadora de mesa de 19 litros é ideal para a preparação de massas e misturas em cozinhas profissionais, oferecendo robustez e eficiência com controlo de velocidade.

amasadeira de mesa 19L — Amasadora de Mesa — Características Técnicas

Capacidade	19 Litros
Potência	370 W
Voltagem	220-230 V
Amperagem	4.0 A
Frequência	50 Hz
Largura	518 mm
Profundidade	518 mm
Altura	905 mm
Material	Aço Inoxidável
Velocidades	3
Temporizador	30 minutos
Tipo de Ficha	UK (Reino Unido)

Aplicações Profissionais

Esta amasadora é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo padarias e pastelarias, pizzarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, e hamburgarias que produzem o seu próprio pão ou massas. A sua capacidade e

robustez tornam-na adequada para uso diário em ambientes de produção intensiva.

Amasadora — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Confeção:** As 3 velocidades permitem adaptar a amasadora a diferentes tipos de massas e misturas, desde as mais leves às mais densas.
- **Segurança Operacional:** Equipada com proteção de segurança e um temporizador de 30 minutos que desliga automaticamente, garantindo a proteção do utilizador e a precisão do processo.
- **Durabilidade e Estabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável e pés fortes que asseguram a estabilidade durante a operação, mesmo em cargas elevadas.
- **Expansibilidade:** O cubo Nº 12 permite a adaptação de acessórios adicionais, aumentando a funcionalidade da máquina para outras tarefas de preparação.

Qual a capacidade real desta amasadora?

Esta amasadora tem uma capacidade de 19 litros, ideal para volumes médios de produção em cozinhas profissionais.

É possível adaptar outros acessórios a esta máquina?

Sim, esta amasadora possui um cubo Nº 12 que permite a ligação de acessórios compatíveis, como picadores de carne ou cortadores de legumes, ampliando a sua versatilidade.

Como funciona o sistema de segurança?

A amasadora inclui uma proteção de segurança que impede o acesso às partes móveis durante a operação. Adicionalmente, o temporizador de 30 minutos desliga a máquina automaticamente ao fim do ciclo, prevenindo o sobreaquecimento e garantindo a segurança.

Qual o tipo de ficha elétrica e é compatível com Portugal?

A amasadora é fornecida com uma ficha elétrica tipo UK (Reino Unido). Para utilização em Portugal, será necessário um adaptador de ficha ou a substituição da mesma por um eletricista qualificado.

Esta amasadora é adequada para massas pesadas?

Sim, com a sua construção robusta, motor de 370W e 3 velocidades, esta amasadora é adequada para trabalhar uma variedade de massas, incluindo massas mais pesadas, garantindo uma mistura eficaz e homogênea.