

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Amassadeira Espiral Profissional 10L / 8kg

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.001	Modelo:	AFM10
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	8 kg	Dimensões:	270 x 540 x 560 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	AFM10
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Capacidade (L)	7-10 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 10 litros / 8 kg para massas moles como pão e pizza. Estrutura robusta em inox, ideal para cozinhas comerciais.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta amassadeira espiral garante uma mistura homogénea e eficiente de diversos tipos de massas. A sua capacidade de 10 litros é ideal para a confeção de pães, pizzas e tortilhas, proporcionando resultados consistentes em cada utilização. A estrutura robusta e os componentes em aço inoxidável asseguram durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de alta exigência.

Aplicações Profissionais

Este misturador profissional é uma ferramenta indispensável para padarias, pizzarias, e qualquer negócio de hotelaria que necessite de preparar grandes volumes de massa fresca diariamente. A sua performance otimizada para massas moles traduz-se em economia de tempo e esforço, permitindo que a sua equipa se concentre noutras tarefas essenciais na cozinha. A ausência de rodas e temporizador simplifica a operação e manutenção do equipamento.

Características Técnicas

Capacidade da cuba	10 Litros
Capacidade de massa	8 kg
Materiais	Aço inoxidável (espiral, grelha, haste, cuba), corpo branco
Dimensões (LPA)	270x540x560 mm
Funcionalidades	Cabeçal e cuba fixa, sem temporizador, sem rodas

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas é esta amassadeira mais adequada?

Esta amassadeira é especialmente concebida para trabalhar com massas moles, como as utilizadas no fabrico de pão, pizza e tortilha, garantindo uma mistura perfeita.

Qual a capacidade máxima de massa que o equipamento pode processar?

O equipamento tem uma capacidade máxima para processar até 8 kg de massa por ciclo, tornando-o eficiente para produções de média escala.

Existe a possibilidade de ajustar a velocidade de mistura?

Esta versão específica da amassadeira não dispõe de controlo de velocidade variável, operando a uma velocidade fixa para massas que requerem consistência.

Os componentes que entram em contacto com os alimentos são resistentes e fáceis de limpar?

Sim, a espiral, a grelha, a haste e a cuba são todos fabricados em aço inoxidável, um material durável, higiénico e muito fácil de limpar.

Posso mover facilmente a amassadeira dentro da cozinha?

Este modelo em particular não inclui rodas para transporte, o que o torna ideal para colocação estática num único local da cozinha profissional.