

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 rapido
ao produto

Amassadeira Espiral 22L 18kg - 2 Velocidades Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.018	Modelo:	AFT22-2V
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	400 x 690 x 630 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	AFT22-2V
Capacidade (kg)	11–20 kg
Capacidade (L)	16–25 L
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 22L e 18kg, com 2 velocidades e alimentação trifásica. Ideal para massas de pão, pizza e tortilha. Inclui temporizador e rodas para facilitar o uso.

Descricao Completa

Amassadeira espiral — Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em cozinhas profissionais, esta batedeira espiral alia eficiência e robustez. Ideal para padarias, pastelarias e pizzarias que procuram otimizar a preparação de massas moles, como pão, pizza e tortilha. A sua operação a duas velocidades permite um controlo preciso durante o processo de mistura, garantindo texturas perfeitas e resultados consistentes. A estrutura resistente e os materiais de alta qualidade asseguram uma durabilidade excecional, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a solução ideal para estabelecimentos que necessitam de processar grandes volumes de massa com rapidez e eficácia. Desde restaurantes que confeccionam o seu próprio pão, pizzarias que buscam a massa perfeita, a pastelarias que preparam bases para os seus doces e sobremesas, a misturadora adapta-se a diversas necessidades. A funcionalidade de temporizador e as rodas integradas facilitam o transporte e a organização do espaço na sua cozinha industrial, otimizando o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da cuba	22 litros
Capacidade de massa	18 kg
Velocidades	2
Tipo de alimentação	Trifásico
Material da estrutura	Corpo branco

Característica	Detalhe
Material da espiral, grelha, haste e cuba	Aço inoxidável
Funcionalidades adicionais	Temporizador, Rodas
Dimensões (LPA)	400x690x630 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas é mais indicada esta amassadeira?

Esta amassadeira é especialmente indicada para trabalhar com massas moles, como as utilizadas em pão, pizza e tortilha, garantindo uma mistura homogénea e eficiente.

O equipamento possui ajuste de velocidade?

Sim, esta amassadeira espiral está equipada com duas velocidades, permitindo adaptar o processo de mistura às suas necessidades específicas de cada tipo de massa.

É fácil movimentar a máquina na cozinha?

Sim, o equipamento inclui rodas, o que facilita o seu transporte e reposicionamento na cozinha, proporcionando maior flexibilidade na arrumação e limpeza.

Quais os materiais de construção da cuba e dos elementos de mistura?

A espiral, a grelha, a haste para partir a massa e a cuba são fabricadas em aço inoxidável, assegurando durabilidade, higiene e facilidade de limpeza.

Este modelo de amassadeira tem temporizador?

Sim, o modelo está equipado com um temporizador, permitindo programar o tempo de mistura e otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.