

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Amassadeira Espiral Profissional 33L | 25kg Massa

### Informacoes do Produto

|        |                |            |                    |
|--------|----------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS1000.775.005 | Modelo:    | AFM33              |
| Marca: | MAGNUS         | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 25 kg          | Dimensões: | 440 x 830 x 720 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Marca           | MAGNUS   |
| Modelo          | AFM33    |
| Capacidade (kg) | 21–40 kg |
| Capacidade (L)  | 26–50 L  |
| Instalação      | De Chão  |

## Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 33L de capacidade e 25kg de massa, equipada com temporizador e rodas para máxima eficiência.

## Descricao Completa

### amassadeira espiral — Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta amassadeira espiral, ideal para otimizar o processo de preparação de massa em padarias, pastelarias e pizzarias. Concebida para uso intensivo, esta misturadora de alta capacidade garante uma homogeneização perfeita dos ingredientes, resultando em massas de qualidade superior para os seus produtos. A sua construção durável e o design funcional asseguram eficiência e fiabilidade no dia a dia do seu negócio, permitindo que a sua equipa se foque na criatividade e no atendimento ao cliente.

### Aplicações Profissionais

Esta poderosa batedeira é indispensável em qualquer estabelecimento que exija a preparação de grandes volumes de massa diariamente. Desde a produção de pão e bolos em pastelarias artesanais até à confeção de bases de pizza em restaurantes especializados, a sua versatilidade e eficácia são notáveis. É a escolha ideal para chefes de cozinha e padeiros que procuram um equipamento que combine desempenho, robustez e facilidade de operação, elevando a qualidade dos seus produtos finais.

### Características Técnicas

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Dimensões (LPA)      | 440x830x720 mm  |
| Potência             | 1.3 kW / 1.7 HP |
| Alimentação Elétrica | 230V/1/50 Hz    |
| Dimensão da Cuba     | Ø 400x260 mm    |
| Peso da Massa        | 25 kg           |
| Capacidade           | 33 l            |
| Produção de Massa    | 100 kg/h        |

|                                            |                                      |
|--------------------------------------------|--------------------------------------|
| Peso                                       | 110 kg                               |
| Estrutura                                  | Corpo branco com cabeçal e cuba fixa |
| Materiais da espiral, grelha, haste e cuba | Aço inoxidável                       |
| Funcionalidades                            | Temporizador, Rodas                  |

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira consegue processar?

Esta amassadeira é capaz de processar até 25 kg de massa de uma só vez, com uma produção horária de 100 kg, ideal para estabelecimentos com alta demanda.

### Quais são os materiais de construção da espiral e da cuba?

A espiral e a cuba são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, higiene e resistência à corrosão, essenciais em cozinhas profissionais.

### Este equipamento possui rodas para facilitar o transporte?

Sim, esta amassadeira está equipada com rodas, o que facilita significativamente a sua movimentação e posicionamento na cozinha, otimizando o espaço e a logística.

### Possui algum sistema de controlo para o tempo de amassamento?

Sim, o equipamento inclui um temporizador integrado que permite programar o tempo exato de amassamento, assegurando consistência nas suas preparações e poupança de tempo.

### É adequada para que tipo de estabelecimentos?

Esta amassadeira é perfeita para padarias, pastelarias, pizzarias e outros negócios de restauração que necessitem de um equipamento robusto e eficiente para a produção de massas diversas.