

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

Amassadeira Espiral Profissional 33L - 25kg, Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.019	Modelo:	AFT33-2V
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	440 x 830 x 720 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	AFT33-2V
Capacidade (kg)	21–40 kg
Capacidade (L)	26–50 L
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 33 litros e 25 kg de capacidade, ideal para padarias, pastelarias e pizzarias. Mistura eficiente com 2 velocidades e cuba fixa.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o processo de preparação de massas em cozinhas profissionais, esta amasadora espiral é um equipamento essencial para pastelarias, pizzarias e padarias. A sua estrutura robusta e capacidade de 33 litros garante eficiência na mistura de diversos tipos de massa. Com duas velocidades e uma cuba fixa, este misturador proporciona resultados consistentes e de alta qualidade, facilitando a produção em larga escala.

amassadeira espiral — Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Esta máquina destaca-se pela sua versatilidade, sendo ideal para massas moles como as de pão, pizza e tortilha, mas também eficaz com outros tipos de massas. A presença de um temporizador e rodízios facilita a operação e a movimentação do equipamento no espaço de trabalho. Os seus componentes em aço inoxidável asseguram durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais exigentes, contribuindo para uma cozinha mais eficiente e produtiva.

Aplicações Profissionais

A versatilidade da batedeira espiral permite a sua utilização em diversas áreas da restauração, desde pastelarias e padarias que precisam de volumes significativos de massa, até pizzarias e restaurantes com fabrico próprio de pão. A sua capacidade e desempenho tornam-na uma aliada indispensável para chefs e pasteleiros que procuram otimizar o seu tempo de produção e garantir a máxima qualidade dos seus produtos. Este equipamento é perfeitamente adequado para o ritmo exigente das cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	440x830x720 mm
Capacidade da cuba	33 litros
Capacidade de massa	25 kg

Característica	Detalhe
Velocidades	2
Tipo de cabeça	Fixa
Tipo de cuba	Fixa
Tensão	Trifásico
Componentes	Espiral, grelha, haste e cuba em aço inoxidável
Funcionalidades adicionais	Temporizador, rodas

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas é mais indicada esta amassadeira?

Esta amassadeira é especialmente indicada para massas moles, como as utilizadas no fabrico de pão, pizza e tortilha, mas a sua robustez permite trabalhar com outros tipos de massa em cozinhas profissionais. A sua constituição foi pensada para a versatilidade na preparação de diversas receitas.

Quais as vantagens de ter cabeçal e cuba fixos?

O cabeçal e a cuba fixa conferem maior estabilidade e segurança ao equipamento durante o funcionamento, minimizando vibrações e garantindo uma mistura mais homogénea e eficiente. Este design contribui para a longevidade da máquina e para a consistência dos resultados.

É fácil movimentar este equipamento na cozinha?

Sim, o facto de estar equipada com rodas torna a movimentação desta amasadora espiral bastante simples, permitindo reorganizar o espaço da cozinha ou limpá-lo com facilidade. Esta funcionalidade é crucial para uma otimização do ambiente de trabalho.

Quais os materiais de fabrico que garantem a durabilidade?

A espiral, a grelha, a haste para partir a massa e a cuba são fabricadas em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Esta composição assegura uma longa vida útil ao equipamento e a conformidade com os requisitos de higiene alimentar.

Este equipamento inclui temporizador?

Sim, a amassadeira está equipada com um temporizador, o que permite programar o tempo de amassamento e garantir a consistência dos resultados em todas as produções. Este recurso é fundamental para a automatização dos processos em pizzarias e padarias.