

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 42L - 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.020	Modelo:	AFT42-2V
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	38 kg	Dimensões:	470 x 850 x 720 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	AFT42-2V
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 42 L de capacidade, 2 velocidades e cuba fixa em aço inoxidável para alta produtividade em padarias e pastelarias.

Descricao Completa

amassadeira espiral profissional — Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a sua produção de pão e produtos de pastelaria, esta amassadeira espiral de cabeça e cuba fixa é uma aquisição indispensável para qualquer cozinha profissional. Com a sua construção robusta em corpo branco e componentes em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene, essenciais em ambientes de alta exigência. A capacidade de 42 litros e a funcionalidade de duas velocidades permitem um controlo preciso na preparação de diversas massas, desde as mais leves às mais consistentes, assegurando resultados de excelência e consistência na sua confeção.

Aplicações Profissionais

Ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e grandes cozinhas de hotelaria, esta batedeira industrial é perfeita para preparar grandes volumes de massa para pão, pizza, bolos e outros produtos. O temporizador integrado facilita o controlo dos processos de amassadura, libertando a sua equipa para outras tarefas, e as rodas permitem uma fácil movimentação e limpeza do equipamento no espaço de trabalho. É a solução eficiente para aumentar a produtividade e manter a qualidade dos seus produtos de massa.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	470x850x720 mm
Potência	1.1/1.5 kW / 1.5/2 HP
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensão da cuba	Ø 450×260 mm
Peso máximo de massa	38 kg
Capacidade da cuba	42 l
Produção de massa	140 kg/h

Característica	Valor
Velocidade espiral	92 / 139 rpm
Velocidade cuba	9 / 14 rpm
Peso	106 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta amassadeira é mais adequada?

Esta amassadeira é ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e cozinhas de hotelaria que necessitem de processar grandes volumes de massa, garantindo eficiência e consistência nos resultados.

Quais são os principais benefícios de ter duas velocidades?

As duas velocidades permitem adaptar a amassadeira a diferentes tipos de massas, desde as mais leves e delicadas às mais densas, otimizando o processo e a qualidade final do produto.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a espiral, a grelha, a haste para partir a massa e a cuba são construídas em aço inoxidável, tornando a limpeza e manutenção simples e eficaz, promovendo a higiene no seu estabelecimento.

Este equipamento inclui funcionalidades adicionais para o operador?

Sim, está equipado com um temporizador para um controlo preciso do tempo de amassadura e rodas para facilitar o transporte e a relocalização do equipamento na cozinha.

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira pode processar?

Com uma capacidade de cuba de 42 litros e a capacidade de processar até 38 kg de massa por lote, permite uma produção eficiente de até 140 kg de massa por hora, satisfazendo as exigências de uma produção intensa.