

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



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Profissional 53L/44kg – 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.021	Modelo:	AFT53-2V
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	44 kg	Dimensões:	530 x 860 x 720 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	AFT53-2V
Capacidade (kg)	41–80 kg
Capacidade (L)	51–200 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 53L/44kg com 2 velocidades, ideal para massas de pão e pizza. Inclui temporizador e é de fácil mobilidade.

Descricao Completa

Amassadeira – Principais Vantagens

Ideal para diversas receitas, esta **misturadora de massa** é a aliada perfeita para a sua cozinha industrial ou padaria. O equipamento foi concebido para lidar com uma vasta gama de massas, desde as mais leves às mais densas, garantindo sempre uma consistência homogénea e resultados de excelência. A sua robustez e eficiência tornam-na indispensável para otimizar as operações diárias, economizando tempo e esforço à sua equipa. Prepare pães, pizzas e tortilhas com a máxima qualidade, elevando o padrão dos seus produtos para os seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é vocacionado para ambientes de restauração e hotelaria que exigem alta produtividade e fiabilidade. Em padarias, pastelarias e pizzarias, a **batedeira espiral** assegura a preparação rápida e eficiente de grandes volumes de massa, mantendo a flexibilidade necessária para diferentes tipos de confeções. A sua utilização simplifica processos, melhora a qualidade final dos produtos de panificação e permite que o seu negócio responda à procura com maior agilidade e consistência, contribuindo diretamente para a rentabilidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da cuba	53 litros
Capacidade de massa	44 kg
Velocidades	2
Temporizador	Sim
Componentes (espiral, grelha, haste, cuba)	Aço inoxidável
Mobilidade	Equipado com rodas
Estrutura	Corpo branco com cabeçal e cuba fixa

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	530x860x720 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas é mais indicada esta amassadeira?

Esta amassadeira é especialmente indicada para trabalhar com massas mais suaves e que requerem maior elasticidade, como as utilizadas em pão, pizza e tortilha, garantindo uma mistura perfeita.

Quais são os principais benefícios de uma cuba fixa?

As cubas fixas garantem maior estabilidade durante o processo de amassadura, o que é crucial para massas densas. Além disso, facilitam a limpeza e manutenção do equipamento, assegurando uma maior durabilidade e higiene.

É fácil movimentar a máquina na cozinha?

Sim, o equipamento está dotado de rodas robustas que permitem a sua deslocação, facilitando a limpeza do espaço e a adaptação do layout da cozinha conforme as necessidades operacionais.

A segurança do utilizador é tida em conta no design do produto?

Com certeza, o design inclui um cabeçal e cuba fixa para minimizar riscos de acidente. A grelha de proteção e o corpo robusto contribuem para um ambiente de trabalho mais seguro para todos os operadores.

Quais as vantagens de ter duas velocidades de trabalho?

As duas velocidades permitem adaptar a intensidade de amassadura às propriedades específicas de cada massa, oferecendo maior controlo e versatilidade. Isto resulta em texturas ideais, seja para massas leves ou para as que exigem maior força de trabalho.