

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

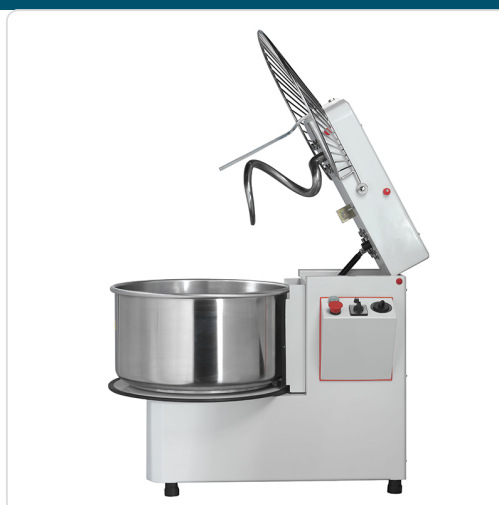


Amassadeira Espiral Velocidade Variável 17L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.009	Modelo:	AEM17 Vv
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	12 kg	Dimensões:	370 x 680 x 640 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	AEM17 Vv
Capacidade (L)	16–25 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 17L / 12kg de capacidade. Cabeçal elevável, cuba extraível e velocidade variável para massas perfeitas. Ideal para padarias e pizzarias.

Descricao Completa

amassadeira espiral — Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Esta amassadeira de alta performance foi desenvolvida para otimizar o processo de confeção em cozinhas profissionais. Com um cabeçal elevável e cuba extraível, facilita a adição de ingredientes e a remoção da massa. A sua velocidade variável permite adaptar-se a diferentes tipos de massas, garantindo uma homogeneidade impecável e resultados consistentes. É uma solução robusta e eficiente para uso intensivo em padarias, pastelarias e pizzarias que procuram produtividade e qualidade.

Equipada com temporizador e rodas, esta batedeira industrial oferece conveniência e mobilidade, permitindo ajustar os tempos de amassamento e deslocar o equipamento facilmente no espaço de trabalho. Os componentes em aço inoxidável asseguram durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora de massas é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias até hotéis e cantinas. A sua capacidade de trabalhar com massas moles, como pão, pizza e tortilha, torna-a versátil para diversas produções diárias. Contribui para uma maior eficiência na preparação de alimentos, reduzindo o tempo e o esforço manual, o que é crucial em ambientes de volume elevado.

A estrutura robusta e o design funcional garantem que a máquina se integra perfeitamente em qualquer linha de produção, otimizando o fluxo de trabalho. É a ferramenta perfeita para chefs e pasteleiros que exigem precisão e fiabilidade na preparação de bases e misturas diversas.

Características Técnicas

Capacidade	17 l / 12 kg
Dimensões (LPA)	370x680x640 mm

Características	Cabeçal elevável, cuba extraível, temporizador, rodas, velocidade variável
Materiais	Estrutura em corpo branco, espiral, grelha, haste e cuba em aço inoxidável
Requisitos Elétricos	Instalação equipada com interruptor diferencial super imunizado, de classe A

Perguntas Frequentes

P: Qual o tipo de massas que esta amassadeira pode processar?

R: Foi concebida para trabalhar com uma vasta gama de massas, sendo especialmente eficaz com massas moles como as de pão, pizza e tortilha, garantindo sempre uma mistura homogénea.

P: A cuba é fácil de limpar e manusear?

R: Sim, a cuba extraível e os componentes em aço inoxidável foram pensados para facilitar a limpeza e garantir a máxima higiene, tornando o processo rápido e prático.

P: Posso mover facilmente a amassadeira dentro da minha cozinha?

R: Com certeza. A presença de rodas integradas no design permite um deslocamento ágil e sem esforço do equipamento, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu espaço de trabalho.

P: Este equipamento inclui alguma funcionalidade para controlar o tempo de amassamento?

R: Sim, a amassadeira está equipada com um temporizador, permitindo definir com precisão o tempo de processamento ideal para cada tipo de massa, assegurando resultados perfeitos.

P: Quais são os requisitos específicos de instalação elétrica para este aparelho?

R: Para a segurança e o bom funcionamento, é imperativo que a instalação elétrica inclua um interruptor diferencial super imunizado, de classe A.