

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 c/ Cuba Extraível 22L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.010	Modelo:	AET22 Vf
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	70 kg	Dimensões:	420 x 720 x 640 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	AET22 Vf
Capacidade (L)	16–25 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 22L com cabeçal elevável e cuba extraível para padarias e pastelarias. Ideal para massas com até 18 kg.

Descricao Completa

Amassar Massa — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a sua produção de padaria e pastelaria, esta misturadora de massa industrial oferece uma combinação imbatível de robustez e eficiência. Com o seu cabeçal elevável e cuba extraível, a limpeza e manutenção tornam-se tarefas simples, garantindo a máxima higiene na sua cozinha profissional. Perfeita para padarias, pastelarias e pizzarias que procuram performance e durabilidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a solução ideal para estabelecimentos que exigem um desempenho superior no processamento de massas. A sua capacidade de 22 litros e a produção de 70 kg/h permitem um fluxo de trabalho contínuo e eficaz. Desde a confeção de pão artesanal, a massas para bolos e pizzas, a sua versatilidade assegura a qualidade em qualquer receita, tornando-a uma ferramenta indispensável para chefs e pasteleiros exigentes.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	420x720x640 mm
Potência	0.75 kW / 1 HP
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensão da Cuba	Ø 360×210 mm
Peso Máximo de Massa	18 kg
Capacidade da Cuba	22 l
Produção de Massa por Hora	70 kg/h
Peso	93 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do cabeçal elevável e cuba extraível?

O design com cabeçal elevável e cuba extraível facilita significativamente a adição de ingredientes, a remoção da massa e, sobretudo, a limpeza profunda do equipamento após cada utilização, assegurando os mais altos padrões de higiene no seu negócio.

Este equipamento é adequado para todo o tipo de massas?

Sim, a amassadeira espiral é ideal para trabalhar com uma vasta gama de massas, desde as mais leves às mais consistentes, como as de pão, pizza, brioche ou folhados, garantindo sempre uma mistura homogénea e bem desenvolvida, graças à sua espiral robusta.

É fácil de movimentar e instalar esta amassadeira?

Sim, este modelo está equipado com rodas, o que permite um fácil deslocamento e reposicionamento dentro da sua cozinha. A instalação é simples, necessitando apenas de uma ligação elétrica adequada às especificações técnicas.

Quais materiais são utilizados na sua construção?

A amassadeira é construída com uma estrutura robusta em corpo branco, enquanto a espiral, a grelha, o haste para partir a massa e a cuba são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e conformidade com as normas sanitárias para contacto alimentar.

A amassadeira inclui alguma funcionalidade para controlo do processo?

Sim, o equipamento vem equipado com um temporizador, permitindo-lhe definir o tempo exato de amassamento para obter a consistência perfeita da massa, otimizando o seu tempo e garantindo resultados consistentes.