

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

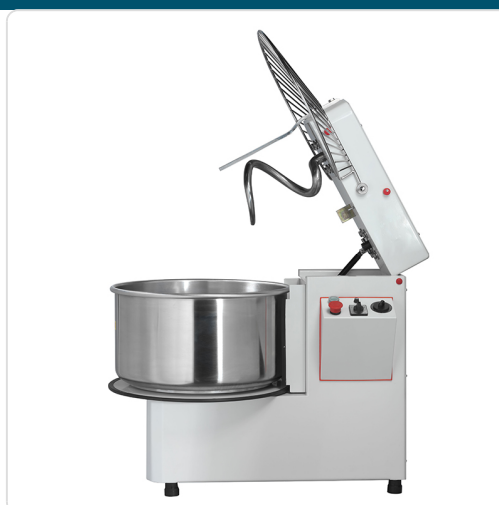
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Amassadeira Espiral 22L, Cabeçal Elevável e Cuba Extraível

### Informacoes do Produto

|        |                |            |                    |
|--------|----------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS1000.775.022 | Modelo:    | AET22-2V           |
| Marca: | MAGNUS         | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 18 kg          | Dimensões: | 420 x 720 x 640 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |          |
|----------------|----------|
| Marca          | MAGNUS   |
| Modelo         | AET22-2V |
| Capacidade (L) | 16–25 L  |
| Instalação     | De Chão  |

### Descricao Resumida

Amassadeira industrial de 22L com cabeçal elevável e cuba extraível em aço inoxidável. Ideal para padarias e pastelarias. Duas velocidades.

Descricao Completa

amassadeira espiral 22L — Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar os processos de confeit  o em pastelarias e padarias, esta máquina de amassar agiliza a prepara  o de massas diversas. A sua arquitetura robusta, com corpo branco, garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o sistema de cabeçal elevável e cuba extraível em aço inoxidável simplifica a opera  o e manuten  o diária. Equipada com temporizador e rodas, oferece mobilidade e controlo precisos, essenciais em qualquer ambiente de cozinha profissional de ritmo acelerado.

Aplica  es Profissionais

Este equipamento    indispensável para negócios do setor alimentar, como padarias, pastelarias, pizzarias e restaurantes, que dependem de uma produ  o eficiente de massa. A sua capacidade de processar até 18 kg de massa por ciclo, com uma produ  o horária de 70 kg, torna-o ideal para opera  es de média a grande escala. A funcionalidade de duas velocidades permite adaptar a intensidade de mistura às necessidades específicas de cada receita, desde massas leves a mais densas, assegurando sempre resultados consistentes e de alta qualidade.    uma excelente misturadora para qualquer chef pasteleiro ou padeiro.

Características Técnicas

| Característica       | Valor                     |
|-----------------------|---------------------------|
| Dimensões (LPA)      | 420x720x640 mm            |
| Potência             | 0.37/0.55 kW / 0.5/0.7 HP |
| Alimenta  o Elétrica | 400V/3/50 Hz              |
| Dimensão da Cuba     |    360  210 mm            |
| Peso de Massa         | 18 kg                     |
| Capacidade            | 22 l                      |

| Característica    | Valor   |
|-------------------|---------|
| Produção de Massa | 70 kg/h |
| Peso              | 93 kg   |

## Perguntas Frequentes

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

Esta amassadeira tem uma capacidade máxima de 18 kg de massa por ciclo, sendo ideal para produções de média e grande escala em estabelecimentos profissionais.

### O equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua cuba extraível e os componentes em aço inoxidável, como espiral, grelha e haste, facilitam enormemente a limpeza e a manutenção, garantindo a higiene necessária para o seu negócio.

### É possível ajustar a velocidade de amassadura?

Sim, esta amassadeira espiral possui duas velocidades, permitindo que a sua equipa ajuste a intensidade de mistura conforme o tipo de massa e a consistência desejada.

### Este equipamento é adequado para uso em pequenas padarias ou é apenas para grandes produções?

Embora tenha uma alta capacidade de produção, a sua versatilidade e as duas velocidades tornam-na adequada para uma ampla gama de negócios, desde pequenas padarias/pastelarias até unidades de maior vulto.

### A amassadeira é fácil de mover dentro da cozinha?

Sim, o equipamento está equipado com rodas, o que proporciona uma excelente mobilidade e flexibilidade na disposição do espaço de trabalho da sua cozinha profissional.