

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



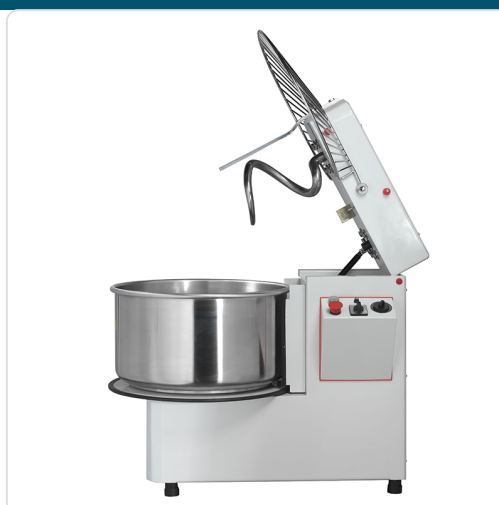
Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Profissional 33L c/ Cabeçal Elevável

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.012	Modelo:	AET33 Vf
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	460 x 840 x 730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	AET33 Vf
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 33 litros, com cabeçal elevável e cuba extraível. Ideal para padarias e pastelarias. Potência de 1.5 kW.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Equipe a sua padaria ou pastelaria com esta robusta amassadeira espiral, ideal para a criação de massas perfeitas. Com um design pensado para a eficiência e ergonomia, esta máquina permite otimizar o seu processo de produção de forma significativa e ainda poupar tempo valioso. A capacidade generosa da cuba e o cabeçal elevável facilitam o trabalho diário da sua equipa, garantindo uma performance constante e resultados de alta qualidade.

A segurança e a durabilidade são pilares desta solução; todos os componentes em contato com os alimentos, como a espiral, a grelha e a haste para partir a massa, são fabricados em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência e facilidade de higienização. Além disso, as rodas integradas e o temporizador incorporado proporcionam uma flexibilidade excecional no posicionamento e no controlo preciso dos tempos de batimento.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora de massas é uma aquisição indispensável para qualquer negócio no setor da restauração que exija volumes elevados de produção de pão, pizza, bolos ou outros produtos de panificação e pastelaria. A sua conceção robusta e o motor potente garantem um desempenho fiável mesmo sob uso intensivo. É perfeita para padarias artesanais, pastelarias, cozinhas de hotelaria ou restaurantes de grande dimensão, onde a qualidade da massa é fundamental.

A agilidade proporcionada pela cuba extraível permite que a massa seja transportada e processada sem esforço adicional, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. Desta forma, a sua produção torna-se mais fluida, permitindo que a sua equipa se concentre na perfeição de cada receita. Garanta a máxima eficiência e higiene em todas as etapas da preparação.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	460x840x730 mm
Potência	1.5 kW / 2 HP
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz

Dimensão da cuba	Ø 400×260 mm
Peso massa	25 kg
Capacidade	33 l
Produção de massa por hora	100 kg/h
Peso	126 kg
Estrutura	Corpo branco
Materiais da espiral, grelha, haste e cuba	Aço inoxidável
Características adicionais	Cabeçal elevável, cuba extraível, temporizador, rodas

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira consegue processar?

Esta máquina foi concebida para amassar até 25 kg de massa de uma só vez, com uma produção horária impressionante de 100 kg. É ideal para estabelecimentos que necessitam de uma alta capacidade de produção de massa.

2. Os componentes que entram em contacto com a massa são seguros e duráveis?

Sim, a espiral, grelha, haste para partir a massa e a cuba são todos fabricados em aço inoxidável de alta qualidade. Este material garante durabilidade, resistência à corrosão e é perfeitamente adequado para contacto alimentar, facilitando a limpeza.

3. É fácil mover esta amassadeira dentro da cozinha?

Com certeza. Este equipamento vem equipado com rodas robustas que permitem movimentá-lo facilmente pela sua cozinha ou área de produção, oferecendo flexibilidade na sua disposição e otimização do espaço laboral.

4. Esta amassadeira possui algum mecanismo para facilitar a remoção da massa?

Sim, esta amassadeira integra um cabeçal elevável e uma cuba extraível. Estas características foram pensadas para simplificar o processo de remoção da massa e limpeza, tornando o trabalho mais eficiente e menos exigente.

5. A voltagem é compatível com instalações elétricas padrão em Portugal?

Esta amassadeira requer alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz. Recomendamos que verifique a compatibilidade com a sua instalação elétrica existente ou consulte um eletricitista qualificado para assegurar uma ligação correta e segura.