

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 42L/38kg

Informacoes do Produto

SKU:	MS1000.775.014	Modelo:	AET42 Vf
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	38 kg	Dimensões:	490 x 860 x 730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	AET42 Vf
Capacidade (kg)	21–40 kg
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 42 L de capacidade e cuba extraível, ideal para padarias e restaurantes. Inclui temporizador e rodas.

Descricao Completa

Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de confecção de massas em estabelecimentos de restauração e padarias, esta máquina de amassar espiral destaca-se pela sua robustez e design funcional. A cabeça elevatória e a cuba removível simplificam significativamente a manipulação da massa e a limpeza do equipamento. Garante um desempenho consistente e eficiente, essencial para a produção diária em cozinhas profissionais. A inclusão de temporizador e rodas facilita a operação e a mobilidade no espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações na hotelaria, desde padarias e pastelarias que exigem volumes elevados de produção de massa, até restaurantes que preparam pão fresco ou bases de pizza. A sua capacidade de misturar e amassar com homogeneidade torna-a indispensável para chefes pasteleiros e padeiros. A estrutura em corpo branco com componentes em aço inoxidável garante a máxima higiene, fundamental em qualquer ambiente de cozinha.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	490x860x730 mm
Potência	1.5 kW / 2 HP
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensão da cuba	Ø 450×260 mm
Peso massa	38 kg
Capacidade	42 l
Produção de massa	140 kg/h

Peso	130 kg
------	--------

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas esta amassadeira é mais indicada?

É ideal para uma ampla variedade de massas, incluindo massas de pão, pizza e pastelaria, graças ao seu sistema de espiral que garante uma mistura homogénea e eficiente.

É fácil de limpar após a utilização?

Sim, a cuba extraível e a grelha em aço inoxidável simplificam o processo de limpeza, permitindo uma manutenção rápida e eficaz, essencial em ambientes profissionais.

Esta amassadeira é adequada para estabelecimentos com espaço limitado?

Com um design compacto e rodas para fácil movimentação, a amassadeira é uma excelente opção para cozinhas onde o espaço é um fator crítico, permitindo otimizar o layout.

Qual a capacidade máxima de massa que consegue processar?

A amassadeira tem uma capacidade de 42 litros, o que se traduz numa produção de até 140 kg de massa por hora, satisfazendo as necessidades de produção de padarias e pastelarias. É adequado para 38 kg de massa.

Quais são os benefícios de ter um temporizador integrado?

O temporizador permite programar os ciclos de amassado, libertando o operador para outras tarefas e assegurando uma consistência perfeita na textura da massa, otimizando o tempo de trabalho.