

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 12 kg - 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.050	Modelo:	UD2088.050
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	12 kg	Dimensões:	600 x 350 x 650 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.050
Marca	UDI
Capacidade (kg)	11–20 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 400V para 12 kg de massa. Produz até 36 kg/h, ideal para pão e pizza. Duas velocidades de rotação.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Este equipamento robusto é um aliado indispensável em qualquer padaria ou pastelaria moderna, concebido para conferir máxima eficiência no processamento de massas. A sua configuração de duas velocidades permite gerir com precisão o processo de batimento, desde a integração inicial dos ingredientes até ao desenvolvimento ótimo do glúten, resultando em massas homogêneas e perfeitamente trabalhadas. Construída com componentes em aço inoxidável para durabilidade e facilidade de manutenção, esta misturadora profissional destaca-se pela sua capacidade e fiabilidade inigualáveis.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com volume de produção médio a elevado, como pizzarias, restaurantes e grandes cozinhas industriais, esta amassadeira garante a otimização do tempo de preparação e a uniformidade dos produtos finais. A capacidade de 12 kg de massa é particularmente vantajosa para a produção de massas macias, como pão e pizza, onde a consistência é vital para a qualidade do produto final. A sua versatilidade permite que chefs e pasteleiros explorem uma vasta gama de receitas com confiança.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	600 x 350 x 650 mm
Capacidade da Cuba	16 Litros
Dimensão da Cuba	320 x 210 mm
Capacidade de Massa	12 kg
Produção Horária	36 kg/h
Rotação Espiral 1ª Velocidade	90 rpm

Característica	Detalhe
Rotação Espiral 2ª Velocidade	180 rpm
Peso Líquido	56 kg
Peso Bruto	66 kg
Potência	0.75 kW
Tensão	400 V
Estrutura	Alinhada com tinta à prova de riscos
Componentes em Contato com Alimentos	Aço inoxidável (cuba, espiral e amassador)
Segurança	Micro-interruptor de segurança na tampa da cuba
Tampa da Cuba	Polycarbonato fumado padrão com levantamento manual
Cuba	Fixa
Velocidades	2 velocidades

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões da amassadeira espiral e o espaço necessário para a sua instalação?

R: A Amassadeira Espiral tem dimensões de 350x650x600 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança para ventilação e acesso para manutenção, idealmente com uma folga de pelo menos 10 cm em todas as direções.

Q: Esta amassadeira é adequada para todos os tipos de massa?

R: Sim, embora seja especialmente indicada para massas macias como pão e pizza, a sua conceção versátil permite o amanho de diversos tipos de massa com excelentes resultados e consistência.

Q: Qual a vantagem de ter duas velocidades?

R: As duas velocidades permitem um controlo mais preciso sobre o processo de amassadura. A primeira velocidade é ideal para misturar os ingredientes, enquanto a segunda é perfeita para desenvolver o glúten, resultando numa massa mais elástica e homogénea, otimizando o tempo de preparação.

Q: É fácil de limpar e manter?

R: Sim, os componentes em contacto com os alimentos, como a cuba, espiral e amassador, são fabricados em aço inoxidável, facilitando a limpeza e garantindo a máxima higiene após cada

utilização. A estrutura com tinta à prova de riscos contribui para a durabilidade e manutenção estética do equipamento, garantindo um ambiente de trabalho higiênico e produtivo.

Q: Qual a capacidade máxima de massa que esta batedeira industrial pode processar?

R: Esta amassadeira está projetada para processar até 12 kg de massa, o que a torna ideal para estabelecimentos com volume de produção médio a elevado que precisam de garantir uma produção horária de 36 kg de massa com consistência e rapidez.