

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Elétrica 12 kg, Cuba 16 Litros, 230V

Informações do Produto

SKU:	UD2088.051	Modelo:	AMASSADEIRA ESPIRAL 12/S-220V CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA ESPIRAL 12/S-220V CE
Capacidade (kg)	11–20 kg
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico

Instalação	De Chão
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral elétrica profissional de 12 kg com cuba de 16 litros, ideal para pão e pizza. Estrutura robusta e peças em inox para uso intensivo em HORECA e pastelaria.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta amassadeira espiral elétrica é ideal para pastelarias, padarias e pizzarias com produção diária moderada a intensa.

A sua conceção robusta, com estrutura em chapa de aço e pintura anti-riscos, garante uma durabilidade excecional e um desempenho constante, mesmo em ambientes de uso intensivo. As peças em contacto com os alimentos, como a cuba, espiral e amassador, são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares.

Com uma capacidade de 12 kg de massa e cuba de 16 litros, permite uma produção eficiente de diferentes tipos de massas, desde as mais macias para pão e pizza até outras variedades que exigem uma mistura homogénea e consistente. O micro-interruptor de segurança na tampa de policarbonato fumado eleva os padrões de segurança operacional.

Aplicações

Esta amassadeira é perfeita para estabelecimentos que necessitam de uma solução fiável e eficiente para a confeção de massas. É especialmente recomendada para padarias, pastelarias, pizzarias, cozinhas de restaurantes e hotéis que têm uma produção diária de pão, pizza, bolos e outras iguarias que requerem massa perfeitamente amassada.

A sua única velocidade de 90 rpm na espiral otimiza o processo de amassamento, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	350x650x600 mm
Capacidade da Cuba	16 Lt
Dimensão da Cuba (ØxA)	320x210 mm
Capacidade de Massa	12 kg
Rotações da Espiral	90 rpm (1 velocidade)
Potência	0.75 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido/Bruto	56 kg / 66 kg
Estrutura	Alinhada com tinta à prova de riscos
Materiais em Contacto com Alimentos	Aço inoxidável (cuba, espiral e amassador)
Segurança	Micro-interruptor na tampa da cuba
Tampa da Cuba	Polycarbonato fumado, levantamento manual