

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 25kg Cuba 32L 230V 1 Velocidade

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.053	Modelo:	AMASSADEIRA ESPIRAL 25/S-230V CE 1 VELOCIDADE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA ESPIRAL 25/S-230V CE 1 VELOCIDADE
Capacidade (kg)	21–40 kg
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 25 kg, com cuba de 32L e 1 velocidade. Ideal para massas de pão e pizza em restauração e padaria, com estrutura em aço inoxidável e 230V.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral de 25kg — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da hotelaria e restauração, a nossa amassadeira espiral de 25 kg destaca-se pela robustez e eficiência. A sua capacidade de processar até 25 kg de massa e cuba de 32 litros torna-a ideal para padarias, pastelarias e cozinhas industriais que procuram otimizar a produção de diversos tipos de massa, desde pão a pizza, com a máxima qualidade.

A estrutura desta máquina, revestida com tinta resistente a riscos, garante durabilidade e facilidade de manutenção. Todas as peças em contacto com os alimentos, como a cuba, a espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento, um fator crucial em qualquer operação profissional.

Equipada com um micro interruptor de segurança na tampa da cuba e uma tampa de policarbonato fumado padrão com levantamento manual, a segurança do operador é uma prioridade. A operação a uma velocidade (90 rpm) simplifica o manuseamento, permitindo que as equipas se concentrem na perfeição da massa sem complicações.

Aplicações

Esta amassadeira é a solução perfeita para estabelecimentos com produção média a alta de produtos de panificação e pastelaria. É amplamente utilizada em padarias comerciais, pizzarias, e restaurantes que preparam a sua própria massa, garantindo consistência e qualidade. A sua capacidade e design robusto são ideais para cozinhas de hotelaria e empresas de catering que necessitam de um equipamento fiável para uso contínuo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	430x780x710 mm
Capacidade da Cuba	32 Litros
Dimensão da Cuba	400x260 mm
Capacidade de Massa	25 kg
Rotações da Espiral	1 velocidade, 90 rpm
Potência	1.5 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido/Bruto	96 kg / 107 kg
Estrutura	Alinhada com tinta à prova de riscos
Materiais em Contacto com Alimentos	Aço inoxidável (cuba, espiral e amassador)
Características de Segurança	Micro interruptor de segurança na tampa da cuba
Tampa da Cuba	Polycarbonato fumado padrão com levantamento manual
Tipo de Cuba	Fixa