

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



Amassadeira Espiral Profissional 42L 38kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.056	Modelo:	UD2088.056
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	38 kg	Dimensões:	480 x 800 x 710 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.056
Marca	UDI
Capacidade (kg)	21–40 kg
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 42L para padarias e pastelarias. Ideal para massa de pão e pizza, com 2 velocidades e capacidade de 38 kg.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi especificamente desenvolvido para otimizar as produções em padarias e pastelarias. Ideal para massas macias, como as de pão e pizza, a misturadora de 42 litros garante durabilidade e um desempenho consistente, mesmo em ambientes de utilização intensiva. Representa, assim, um investimento estratégico para qualquer negócio no sector da restauração e hotelaria.

Com duas velocidades de rotação, permite um controlo preciso sobre o processo de amassar, adaptando-se a diferentes texturas de massa para resultados ideais. Este amassador prioriza a segurança, integrando um microinterruptor na tampa da cuba. Além disso, os componentes que contactam com os alimentos são fabricados em aço inoxidável, assegurando total higiene e conformidade com as normas sanitárias mais exigentes.

A estrutura é revestida com tinta à prova de riscos, mantendo a aparência profissional do aparelho ao longo do tempo. A cuba fixa e a tampa de policarbonato fumado com levantamento manual simplificam a operação e a limpeza, contribuindo para uma maior eficiência operacional na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora de massas é perfeitamente adequada para padarias artesanais e industriais, pizzarias de alto volume e cozinhas de restaurantes que produzem pão fresco ou massas caseiras. A capacidade de 38 kg de massa por lote satisfaz as exigências de estabelecimentos com produção média a grande, garantindo uma resposta eficaz às necessidades dos seus clientes.

É uma solução essencial para otimizar o tempo de preparação e a qualidade das massas em hotéis, serviços de catering e refeitórios, onde a consistência e a eficiência são cruciais para o sucesso diário das operações.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	480x800x710 mm
Capacidade da Cuba	42 Litros
Dimensão da Cuba	450x260 mm
Capacidade de Massa	38 kg
Produção por Hora	114 kg/h
Rotação da Espiral (1ª Vel.)	90 rpm
Rotação da Espiral (2ª Vel.)	180 rpm
Peso Líquido/Bruto	100 kg / 113 kg
Potência	1,5 kW
Tensão	400 V
Características Adicionais	Estrutura em tinta à prova de riscos, peças em contacto com alimentos em aço inoxidável, microinterruptor de segurança, cuba fixa, 2 velocidades.

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta amassadeira espiral e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: A amassadeira espiral tem as seguintes dimensões: 480 mm de largura, 800 mm de profundidade e 710 mm de altura. Recomenda-se um espaço adicional de segurança para ventilação e acesso para manutenção, idealmente com um mínimo de 10 cm em todas as faces.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta amassadeira? A: Esta amassadeira opera com uma tensão de 400V e possui uma potência de 1,5 kW. Requer uma ligação elétrica trifásica adequada, com um disjuntor de segurança compatível com a potência indicada, para garantir o seu funcionamento seguro e eficiente.

Q: Como se deve proceder à limpeza e manutenção diária da amassadeira espiral? A: Para a limpeza diária, desligue sempre o equipamento da corrente elétrica. As peças em contacto com os alimentos, como a cuba, espiral e amassador (todas em aço inoxidável), devem ser limpas com água morna e detergente neutro, enxaguadas e secas cuidadosamente. A estrutura externa pode ser limpa com um pano húmido. Evite jatos de água diretos ou produtos abrasivos.

Q: A amassadeira possui alguma funcionalidade de segurança? A: Sim, a amassadeira integra um microinterruptor de segurança estrategicamente posicionado na tampa da cuba. Este mecanismo garante que o equipamento só funciona quando a tampa está corretamente fechada, prevenindo acidentes durante a operação.

Q: Qual o tipo de massa mais indicado para esta amassadeira? A: Esta amassadeira espiral é especialmente eficaz para a preparação de massas macias e fermentadas, como as utilizadas em pão, pizza e outros produtos de pastelaria, garantindo uma mistura homogênea e eficiente. Este equipamento é ideal para padarias, pastelarias e pizzarias que procuram otimizar a sua produção.