

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral 10L - 7 kg de Massa, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.056A	Modelo:	AMASSADEIRA ESPIRAL 7/S 220V (GRELHA) CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA ESPIRAL 7/S 220V (GRELHA) CE
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Bancada

Descrição Resumida

Amassadeira espiral profissional de 10L, 230V, ideal para pão e pizza. Amassa até 7 kg de massa, com estrutura robusta e componentes em aço inoxidável para durabilidade.

Descrição Completa

Amassadeira Espiral para Padaria e Pastelaria — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na panificação, esta amassadeira espiral de 10 litros é a solução ideal para produzir massas de pão e pizza com consistência e qualidade superiores. O seu design robusto e os componentes em aço inoxidável garantem durabilidade e higiene, fundamentais para qualquer estabelecimento do setor HORECA.

A operação de uma velocidade, com rotação da espiral a 90 rpm, otimiza o processo de amassadura, resultando em massas macias e homogêneas. A estrutura com tinta à prova de riscos assegura a longevidade estética e funcional do equipamento, mesmo em ambientes de uso intensivo. Este equipamento é um investimento fiável para otimizar a sua produção diária.

Equipada com um micro interruptor de segurança na tampa da cuba e uma tampa de malha de aço inoxidável com levantamento manual, esta amassadeira cumpre rigorosas normas de segurança e facilita a monitorização do processo de amassadura. A cuba fixa e a espiral em aço inoxidável são projetadas para uma limpeza fácil e manutenção mínima.

Aplicações

Esta amassadeira espiral é perfeitamente adequada para padarias, pastelarias, pizzarias e cozinhas de restaurantes que necessitem de preparar grandes volumes de massa macia diariamente. Com uma capacidade de 7 kg de massa e uma cuba de 10 litros, é eficiente para produções contínuas, seja para pão fresco, bases de pizza, ou outras especialidades de massa.

É um equipamento indispensável para estabelecimentos com volume de produção médio a elevado, onde a consistência da massa é crucial para a qualidade final dos produtos. A sua dimensão compacta (280x560x570 mm) permite a integração em cozinhas com espaço otimizado, sem

comprometer a capacidade de produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	280x560x570 mm
Capacidade da Cuba	10 Litros
Dimensão da Cuba	260x200 mm
Capacidade de Massa	7 kg
Rotação Espiral	1 velocidade, 90 rpm
Potência	0,37 kW
Tensão	230 V
Peso (Líquido/Bruto)	39-50 kg
Material (Contactos com Alimentos)	Aço inoxidável
Segurança	Micro interruptor na tampa da cuba