

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 18 kg, 2 Velocidades, 22L, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.056B	Modelo:	AMASSADEIRA ESPIRAL 18/S 2 VEL 400V CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
-------	-----

Modelo	AMASSADEIRA ESPIRAL 18/S 2 VEL 400V CE
Capacidade (kg)	11–20 kg
Capacidade (L)	16–25 L
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 2 velocidades, ideal para pão e pizza. Cuba de 22L, capacidade para 18 kg de massa e estrutura robusta em inox. Tensão 400V.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral para Padaria e Pastelaria — Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral profissional representa uma solução robusta e altamente eficiente para a produção de diferentes tipos de massa, destacando-se na preparação de massas macias como pão e pizza. A sua engenharia de duas velocidades permite um controlo preciso sobre o processo de amassadura, garantindo a consistência ideal para cada receita e resultando em produtos finais de excelência.

Construída para durar, a amassadeira apresenta uma estrutura sólida com pintura resistente a riscos, assegurando durabilidade e uma manutenção simplificada em ambientes exigentes. Todos os componentes em contacto com os alimentos, incluindo cuba, espiral e amassador, são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas de segurança alimentar.

A segurança operacional é primordial, por isso, esta máquina integra um microinterruptor de segurança na tampa da cuba. A tampa de policarbonato fumado, com elevação manual, não só protege o processo de amassadura, como também oferece visibilidade e facilidade de acesso.

Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, pizzarias, e cozinhas industriais que exigem um equipamento fiável e de alto desempenho na preparação de massas. A sua capacidade de 18 kg de massa e cuba de 22 litros tornam-na perfeita para estabelecimentos com produção diária média a elevada, otimizando o

tempo e a eficiência na cozinha. Garante resultados homogêneos e de elevada qualidade, essenciais para a satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	390x670x600 mm
Capacidade da Cuba	22 Litros
Dimensão da Cuba	360x210 mm
Capacidade de Massa	18 kg
Produção por Hora	54 kg/h
Rotação Espiral 1ª Velocidade	90 rpm
Rotação Espiral 2ª Velocidade	180 rpm
Peso Líquido	57 kg
Potência	0,75 kW
Tensão	400 V
Características Adicionais	Estrutura pintada à prova de riscos, cuba fixa, microinterruptor de segurança, tampa de policarbonato fumado.