

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

Amassadeiras Espiral 50kg 2 Velocidades 400V - Padaria & Pizza

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.058	Modelo:	AMASSADEIRA MOD.50/S 400V 2VEL CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA MOD.50/S 400V 2VEL CE
Capacidade (kg)	41-80 kg
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 50 kg de capacidade e duas velocidades. Ideal para pão e pizza, com cuba e espiral em aço inoxidável. Tensão: 400V.

Descricao Completa

amassadeira espiral — Amassadeiras Espiral – Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral de 50 kg de capacidade, com duas velocidades e alimentação trifásica (400V), é o equipamento ideal para a produção eficiente de diversos tipos de massa. Desenvolvida para ambientes profissionais, garante um desempenho superior e uma durabilidade excepcional, adaptando-se perfeitamente às exigências de padarias, pastelarias e pizzarias.

A construção robusta, com estrutura revestida a tinta epóxi de alta resistência a riscos, assegura um investimento duradouro. Todas as peças em contacto com os alimentos, como a cuba, a espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável, cumprindo os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Com duas velocidades de rotação da espiral (80 rpm na 1.^a velocidade e 160 rpm na 2.^a), permite um controlo preciso do processo de amassadura, otimizando a textura e o desenvolvimento da massa. A cuba fixa e o microinterruptor de segurança na tampa garantem uma operação segura e eficiente, protegendo os utilizadores durante a utilização.

Aplicações

Esta amassadeira é especialmente indicada para estabelecimentos com alta produção de massas, como padarias industriais, pastelarias com fabrico próprio, pizzarias de volume médio a elevado, e cozinhas de restauração coletiva. A sua capacidade de 50 kg de massa e a produção horária de 150 kg tornam-na indispensável para otimizar os processos de fabrico, desde pão e pizzas a outras massas macias.

É uma solução robusta para negócios que procuram fiabilidade e consistência na qualidade das suas massas, contribuindo para a eficiência e rentabilidade da operação diária.

Especificações Técnicas

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

Dimensões (LxPxA)	530x920x920 mm
Capacidade da Cuba	62 Litros
Dimensão da Cuba (ØxA)	500x310 mm
Capacidade de Massa	50 kg
Produção Horária	150 kg/hora
Rotação da Espiral (1ª velocidade)	80 rpm
Rotação da Espiral (2ª velocidade)	160 rpm
Peso Líquido	170 kg
Peso Bruto	193 kg
Potência	2,2 kW
Tensão	400 V
Tipo de Cuba	Fixa
Velocidades	2