

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 12 kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.342	Modelo:	2088.342
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2088.342
Capacidade (kg)	11–20 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com capacidade para 12 kg de massa. Ideal para padarias, pastelarias e pizzarias, garantindo eficiência e segurança.

Descricao Completa

Amassadeira profissional — Amassadeira — Principais Vantagens

Preparar massas maleáveis e pão fresco nunca foi tão simples. Esta amassadeira industrial é ideal para cozinhas profissionais, padarias e pastelarias, otimizando a produção de diferentes tipos de massa com eficiência e consistência. A sua conceção robusta e componentes em aço inoxidável garantem durabilidade e facilitam a limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração.

Com um design ergonómico de cabeça elevatória, o manuseamento da cuba e o acesso à espiral são mais cómodos. A segurança do utilizador é uma prioridade, por isso foi integrada uma tampa de policarbonato com micro interruptor, assegurando um funcionamento seguro e sem acidentes. O seu restaurante ou padaria beneficiará de uma maior agilidade no processo de preparação de massas.

Aplicações Profissionais

Uma amassadora de espiral como esta é indispensável em qualquer ambiente que exija a preparação de grandes volumes de massa macia, como os necessários para pães, pizzas, e outros produtos de pastelaria e panificação. Desde pequenos cafés a grandes restaurantes e hotéis, a sua versatilidade permite adaptá-la a diversas necessidades, garantindo sempre a melhor qualidade na massa. Facilite o trabalho da sua equipa e melhore a qualidade dos seus produtos de confeção.

A produção eficiente desta misturadora é perfeita para negócios com alta procura, permitindo que o chef se concentre em criar e inovar, enquanto o equipamento executa o trabalho pesado e repetitivo de amassar. A sua performance consistente garante que cada lote de massa tenha a mesma textura e qualidade, um fator crucial para manter os clientes satisfeitos e a sua cozinha a funcionar sem contratempos. Para além disso, esta batedeira industrial é também uma solução ideal para pizzarias que necessitam de preparar diariamente grandes quantidades de massa para pizza.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	350x650x620/1060

Característica	Valor
Capacidade da Cuba (Litros)	16
Dimensão da Cuba (mm)	320x210
Capacidade de Massa (kg)	12
Produção (kg/h)	36
Rotação da Espiral - 1ª velocidade (rpm)	90
Rotação da Espiral - 2ª velocidade (rpm)	180
Peso Líquido - Bruto (kg)	63-73
Potência (kW)	0,75
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de massas que esta amassadeira consegue processar?

Esta máquina é especialmente concebida para processar diferentes tipos de massa macias, sendo ideal para a preparação de pão, pizza e outras massas fermentadas, garantindo uma consistência perfeita para os seus produtos.

2. É fácil limpar e manter a amassadeira?

Sim, a máquina foi desenhada a pensar na higiene e facilidade de manutenção. Todas as peças que contactam com os alimentos, como a cuba, a espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável, o que simplifica a limpeza e assegura a máxima higiene.

3. Esta amassadeira é adequada para estabelecimentos com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 350x650x620/1060mm, esta amassadeira é uma excelente opção para cozinhas profissionais onde o espaço é um fator importante, otimizando a área de trabalho sem comprometer o desempenho.

4. Quais são as características de segurança deste equipamento?

A segurança do operador é crucial. Por isso, a amassadeira inclui um micro interruptor de segurança na tampa da cuba e uma tampa de polycarbonato defumado padrão, evitando acidentes durante o processo de amassadura.

5. Consigo manusear a cuba e a cabeça da máquina facilmente?

Sim, a máquina dispõe de um sistema de levantamento manual da cabeça e uma cuba amovível, o que facilita não só o carregamento e descarregamento da massa, mas também a limpeza e a manutenção de forma eficiente.