

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 Profissional 18kg, 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.342B	Modelo:	UD2088.342B
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	390 x 670 x 620 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.342B
Marca	UDI
Capacidade (kg)	11–20 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 400V com capacidade de 18 kg de massa e cuba de 22 L. Ideal para pão e pizza. Duas velocidades, cuba removível e em inox.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Esta amassadora espiral é uma ferramenta indispensável para cozinhas profissionais, padarias e pastelarias, otimizada para a criação de massas com a máxima consistência e qualidade. Concebida para lidar com até 18 kg de massa, a sua funcionalidade de duas velocidades adapta-se perfeitamente a diferentes necessidades, desde massas leves para pão e pizza até preparações que exigem um controlo de amassamento mais rigoroso. A estrutura robusta, revestida com tinta anti-riscos, assegura longevidade e resistência em ambientes de alta utilização. Além disso, as partes que entram em contacto direto com os alimentos, incluindo a cuba, o batedor e a espiral, são fabricadas em aço inoxidável, garantindo higiene superior e conformidade com as normas de segurança alimentar.

O equipamento integra um micro interruptor de segurança na tampa e uma tampa de polycarbonato fumado, proporcionando um funcionamento seguro e fiável. A cuba amovível e o cabeçal com levantamento manual simplificam significativamente o carregamento, descarregamento e limpeza. Estas características são essenciais para otimizar o fluxo de trabalho e manter os elevados padrões de higiene exigidos em qualquer estabelecimento de restauração ou hotelaria.

Aplicações Profissionais

Ideal para padarias, pastelarias, pizzarias, assim como restaurantes e hotéis que produzem o seu próprio pão e massas. A sua capacidade de 18 kg torna-a perfeita para estabelecimentos com um volume de produção médio a elevado, assegurando um amassamento homogéneo e consistente em todas as preparações. Apresenta-se particularmente eficaz na confeção de massas para pizzas, uma vasta gama de pães, folhados e outras massas lêvedas, onde a textura e a elasticidade são fatores críticos para o resultado final do produto.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	390x670x620/1090 mm
Capacidade da Cuba	22 Litros

Característica	Detalhe
Dimensão da Cuba	Ø 360x210 mm
Capacidade Máxima de Massa	18 kg
Produção Horária	54 kg/h (estimada)
Rotação da Espiral (1ª velocidade)	90 rpm
Rotação da Espiral (2ª velocidade)	180 rpm
Potência	0,75 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido/Bruto	107 kg / 118 kg
Material (peças em contacto)	Aço Inoxidável
Segurança	Micro interruptor na tampa
Tampa	Polycarbonato Fumado
Cabeça	Levantamento Manual
Cuba	Removível

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões e peso desta batedeira profissional?

R: Esta misturadora mede 390x670x620/1090 mm (largura x profundidade x altura) e tem um peso líquido de 107 kg (bruto de 118 kg). É importante considerar estas medidas para o espaço de instalação na sua cozinha ou padaria.

P: Quais os requisitos elétricos para a instalação da amassadora?

R: Esta amassadeira espiral funciona com uma tensão de 400V e tem uma potência de 0,75 kW. Certifique-se de que a sua instalação elétrica é compatível com estes requisitos antes da aquisição e instalação do equipamento.

P: Como se realiza a limpeza e manutenção da máquina?

R: A limpeza é facilitada pela cuba removível e pelas peças em contacto com os alimentos (cuba, espiral e misturadora) feitas em aço inoxidável. Recomenda-se a limpeza regular destas peças após cada utilização para garantir a higiene e durabilidade do equipamento.

P: Esta amassadeira é adequada para que tipos de massa?

R: Esta batedeira é especialmente indicada para a produção de massas macias, como massa para

pão e pizza. A sua capacidade de 18 kg e as duas velocidades permitem um amassamento eficiente para estes tipos de preparações.

P: Qual a produção horária estimada desta amassadeira?

R: Esta amassadeira tem uma produção horária estimada de 54 kg, o que a torna ideal para estabelecimentos com um volume de produção médio a elevado, garantindo que consegue acompanhar a procura do seu negócio sem comprometer a qualidade.