

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 25kg, 32L, 2 Velocidades, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.343	Modelo:	AMASSADEIRA 25C 2VELOCID.400V CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA 25C 2VELOCID.400V CE
Capacidade (kg)	21–40 kg
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão

Tensão

400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 25kg e 32L, com 2 velocidades para massas de pão e pizza. Construção em aço inoxidável e 400V, ideal para HORECA.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na padaria e pastelaria profissional, esta amassadeira espiral de 25kg é a solução ideal para produzir massas macias de alta qualidade, como pão e pizza. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho consistente, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Equipada com duas velocidades distintas, permite um controlo preciso sobre o processo de amassadura, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita. A cuba removível e a cabeça levantável manualmente facilitam a manuseamento e a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

A segurança é primordial, com um micro interruptor integrado na tampa da cuba que assegura o funcionamento apenas em condições seguras. A estrutura alinhada com pintura resistente a riscos e as peças em contacto com alimentos em aço inoxidável garantem higiene e conformidade com as normas do setor.

Aplicações

Esta amassadeira é perfeitamente adequada para padarias, pastelarias industriais, pizzarias, restaurantes de alta produção e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de processar grandes volumes de massa de forma eficiente e consistente. Ideal para massas de pão, pizza, bolos e outras preparações que requerem amassamento preciso e homogéneo.

Especificações Técnicas

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

Dimensões (LxPxA)	430 x 780 x 730/1240 mm
Capacidade da Cuba	32 Litros
Dimensão da Cuba	2400 x 260 mm
Capacidade de Massa	25 kg
Produção por Hora	75 kg/h
Rotação Espiral 1ª Vel.	90 rpm
Rotação Espiral 2ª Vel.	180 rpm
Peso Líquido/Bruto	107 kg / 118 kg
Potência	1.5 kW
Tensão	400 V
Tipo de Estrutura	Pintura à prova de riscos
Materiais em Contacto	Aço inoxidável (cuba, espiral, amassador)
Segurança	Micro interruptor na tampa da cuba
Tampa	Polycarbonato defumado
Manuseamento	Cabeça e cuba removíveis manualmente