

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Amassadeira Espiral Profissional 38kg 2 Velocidades 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.344	Modelo:	UD2088.344
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	38 kg	Dimensões:	480 x 800 x 730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.344
Marca	UDI
Capacidade (kg)	21–40 kg
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 38kg e 2 velocidades, ideal para pão e pizza. Cuba removível em inox, estrutura anti-riscos. Alimentação 400V.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral – Principais Vantagens

Equipada com um motor robusto e duas velocidades, esta amassadora garante uma preparação perfeita de diferentes tipos de massa, desde as mais leves às mais consistentes. É a solução ideal para padarias, pastelarias e pizzarias que exigem excelência e consistência na qualidade das suas massas. A sua estrutura durável, com acabamento anti-riscos, assegura uma longa vida útil e um desempenho fiável no ambiente de trabalho exigente da restauração.

Concebida para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional, a máquina de amassar de 38kg permite processar grandes volumes de massa rapidamente. A cuba e a espiral em aço inoxidável, em contacto direto com os alimentos, garantem a máxima higiene e facilitam a limpeza. O microinterruptor de segurança na tampa da cuba, em policarbonato fumado, proporciona uma utilização segura e monitorizada.

Este equipamento destaca-se pela sua versatilidade e facilidade de operação. Capaz de produzir massas macias, como pão e pizza, com a consistência ideal, é um investimento que se traduz em produtividade e qualidade superior. O levantamento manual da cabeça e a cuba removível simplificam significativamente os processos de carga, descarga e higienização.

Aplicações Profissionais

Perfeita para operações de média e grande escala, esta batedeira é indispensável em padarias artesanais e industriais, pastelarias, pizzarias e cozinhas profissionais de hotéis ou restaurantes. É especialmente recomendada para estabelecimentos que produzem diariamente grandes quantidades de massa para pão, pizza, bolos e outros produtos de panificação e pastelaria, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	480x800x730/1340 mm

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	42 Litros
Dimensão da Cuba	Ø450x260 mm
Capacidade de Massa	38 kg
Produção Horária	114 kg/h
Rotação Espiral (1ª Velocidade)	90 rpm
Rotação Espiral (2ª Velocidade)	180 rpm
Peso Líquido/Bruto	114 kg / 127 kg
Potência	1,5 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Esta amassadeira é adequada para que tipo de massas?

É especialmente indicada para massas macias, como as de pão e pizza, mas a sua versatilidade permite o processamento de uma vasta gama de massas para pastelaria e panificação com excelentes resultados. A máquina de amassar profissional é ideal para produções de média e grande escala.

Qual a capacidade máxima de massa que consegue processar e qual a sua produção horária?

A amassadeira tem uma capacidade máxima de 38 kg de massa, o que a torna ideal para produções de média e grande escala. A sua capacidade de produção horária atinge os 114 kg, garantindo uma resposta eficiente às exigências de padarias e pastelarias com alto volume de trabalho.

Os materiais em contacto com os alimentos são seguros e higiénicos?

Sim, tanto a cuba quanto a espiral são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, um material reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, estando em conformidade com as normas mais rigorosas para equipamentos alimentares. A cuba removível facilita ainda mais a limpeza diária, assegurando a máxima higiene na produção.

É fácil de limpar e manter?

Graças à sua cuba removível e ao acesso facilitado às peças em aço inoxidável, a limpeza e a manutenção são procedimentos simples e rápidos, essenciais para garantir a máxima higiene e prolongar a vida útil do equipamento. A estrutura com acabamento anti-riscos contribui para um aspeto sempre profissional.

Quais os requisitos elétricos para instalar esta amassadeira na minha cozinha profissional?

Esta amassadeira requer uma tensão de 400V e possui uma potência de 1,5 kW. A ligação elétrica

deve ser sempre realizada por um técnico qualificado, que assegurará que a instalação cumpre todas as normas de segurança elétrica estabelecidas para equipamentos industriais no setor da restauração e hotelaria.