

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 45 kg | Cuba 64 L | 2 Velocidades 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.845	Modelo:	UD2521.845
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	520 x 890 x 870 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2521.845
Marca	UDI
Capacidade (kg)	41–80 kg
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Chão

Descrição Resumida

Amassadeira espiral robusta e eficiente para padarias e pastelarias. Processa até 45 kg de massas médias a pesadas com 2 velocidades.

Descrição Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Desenvolvida para satisfazer as exigências da panificação e pastelaria profissional, esta máquina de amassar destaca-se pela sua robustez e eficiência. É a solução ideal para padarias, pastelarias e cozinhas industriais que procuram otimizar a preparação de massas médias e pesadas, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Com duas velocidades distintas e uma capacidade generosa de 45 kg de massa, adapta-se perfeitamente a diferentes tipos de elaborações, desde as mais leves às mais densas. A sua conceção ergonómica e a inclusão de uma grade frontal de segurança asseguram uma operação fiável, protegendo o utilizador e o equipamento.

Este equipamento é construído com materiais de alta durabilidade, concebidos para um uso intensivo, minimizando a necessidade de manutenção e prolongando a vida útil do investimento. A potência otimizada garante um consumo energético eficiente, contribuindo para a redução dos custos operacionais no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em padarias e pastelarias de pequeno e grande porte, bem como em cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering com produção própria de pão, pizzas ou produtos de pastelaria. É ideal para amassar, misturar e sovar massas para pão, bolachas, bolos e produtos de confeitaria que exijam uma preparação rigorosa e homogeneidade.

A sua versatilidade permite o processamento de grandes volumes de massa, otimizando o tempo de produção e garantindo a qualidade final dos seus produtos, essencial para satisfazer os clientes mais exigentes do setor de restauração e hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	520x890x870 mm
Capacidade da Cuba	64 L
Dimensão da Cuba	500x340 mm
Capacidade de Massa	45 kg
Rotação Espiral (1ª Velocidade)	88 rpm
Rotação Espiral (2ª Velocidade)	137 rpm
Peso Líquido	148 kg
Peso Bruto	170 kg
Potência	1,8-1,1 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira pode processar?

Este equipamento está preparado para processar até 45 kg de massa, ideal para produções de médio e grande volume.

2. Que tipo de massas pode esta amassadeira manusear?

É especialmente concebida para amassar, misturar e sovar massas médias e pesadas, como as utilizadas em pão, pizza e pastelaria diversa.

3. Quais as vantagens das duas velocidades de rotação?

As duas velocidades (88 rpm e 137 rpm) permitem um controlo mais preciso sobre o processo de amassadura, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita e garantindo a textura ideal da massa.

4. A segurança é uma prioridade neste equipamento?

Sim, a amassadeira está equipada com uma grade frontal de segurança, garantindo a proteção do operador durante todo o processo de utilização.

5. Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta amassadeira e como deve ser feita a sua instalação?

Esta amassadeira espiral requer uma tensão de 400 V, sendo adequada para instalações trifásicas. A potência é de 1,8-1,1 kW. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança elétrica e as instruções fornecidas no manual do equipamento, para assegurar o correto funcionamento e a conformidade legal.