

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Profissional 45 kg | Cuba 64 L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.855	Modelo:	UD2521.855
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	520 x 890 x 870 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2521.855
Marca	UDEX
Capacidade (kg)	41–80 kg
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de alta capacidade, concebida para até 45 kg de massas médias e pesadas. Cuba de 64 L e 2 velocidades para otimizar produções de padaria e pastelaria.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Esta amassadeira industrial, de alta capacidade, foi concebida para satisfazer as exigências de padarias e pastelarias, sejam de pequena, média ou grande escala. Garante uma homogeneidade perfeita e texturas ideais para diversas massas, desde as mais leves às mais densas. A sua construção robusta e a generosa cuba de 64 litros asseguram durabilidade e fiabilidade em produções intensivas, otimizando de forma significativa os tempos de preparação e a qualidade do produto final. Com duas velocidades distintas, este equipamento permite adaptar o processo de amassado ao tipo específico de massa, proporcionando controlo e versatilidade. Dispõe ainda de uma grade frontal de segurança que protege os operadores durante a utilização, estando em conformidade com as normas internacionais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para padarias artesanais e industriais, pastelarias e cozinhas de restauração com alto volume de produção, que necessitem de processar grandes quantidades de massa para pão, pizzas, bolos e outros produtos de panificação. A sua capacidade de 45 kg de massa torna-a uma solução eficiente para otimizar a produção diária em hotéis, restaurantes, catering e outros estabelecimentos do setor. A versatilidade da amassadeira espiral permite aos chefes e gerentes de produção explorar uma vasta gama de receitas com consistência e eficácia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	520x890x870 mm
Capacidade da Cuba	64 Litros
Dimensão da Cuba	Ø500x340 mm

Característica	Detalhe
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

Q: Quais são as dimensões desta amassadeira espiral e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: As dimensões da amassadeira espiral são 520x890x870 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma instalação adequada e segurança operacional, recomendamos um espaço mínimo de 10-15 cm nas laterais e na parte traseira para ventilação e manutenção, e espaço suficiente na frente para acesso e operação.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta amassadeira? A: Esta amassadeira opera com uma tensão de 400 V. É fundamental que a instalação elétrica no local esteja dimensionada para suportar esta voltagem, com um quadro elétrico que garanta estabilidade e segurança. A potência necessária é de 1.8-1.1 kW. Aconselhamos a consulta a um eletricista qualificado para assegurar uma instalação conforme as normas de segurança vigentes em Portugal.

Q: Como se deve proceder à manutenção e limpeza diária da amassadeira? A: Para a limpeza diária, desligue sempre a amassadeira da corrente elétrica. Utilize um pano húmido com detergente suave para limpar as superfícies externas e a cuba. Para a espiral, remova os resíduos de massa com uma espátula e limpe-a cuidadosamente. Não utilize jatos de água diretos nem produtos abrasivos. A manutenção periódica deve incluir a verificação dos componentes elétricos e mecânicos, idealmente por um técnico especializado, para prolongar a vida útil do equipamento.

Q: Esta amassadeira inclui alguma grade de segurança? A: Sim, esta amassadeira espiral é equipada com uma grade frontal de segurança. Este dispositivo é essencial para proteger o utilizador durante o funcionamento, impedindo o acesso accidental à cuba e à espiral enquanto o equipamento está em operação, cumprindo as normas de segurança industrial.

Q: Para que tipo de massas é esta amassadeira mais adequada? A: Esta amassadeira é particularmente eficiente para amassar, misturar e sovar massas médias e pesadas, como as utilizadas na confeção de pão, pizzas, e certos tipos de bolos e produtos de pastelaria. As suas duas velocidades permitem um controlo preciso sobre o desenvolvimento do glúten e da textura final da massa.