

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



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Profissional 60kg 82L 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.860	Modelo:	UD2521.860
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	570 x 950 x 920 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2521.860
Marca	UDI
Capacidade (kg)	41–80 kg
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Chão

Descrição Resumida

Amassadeira espiral profissional com cuba de 82L e capacidade para 60kg de massa. Robusta e segura, ideal para padarias e pastelarias.

Descrição Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Concebida para o ritmo exigente das cozinhas profissionais, esta misturadora espiral garante uma preparação de massas perfeitamente homogênea e eficiente. A sua estrutura robusta e a funcionalidade de duas velocidades permitem otimizar de forma significativa o processo de confeção, resultando em massas de qualidade superior prontas para padarias, pastelarias e unidades industriais de produção alimentar. Com capacidade para processar até 60 kg de massa, é a ferramenta ideal para negócios que procuram fiabilidade e alto desempenho na sua cadeia de produção.

A segurança é uma prioridade primordial, razão pela qual este equipamento integra uma grade frontal de proteção que assegura uma operação sem quaisquer riscos para o utilizador. A facilidade de manuseamento, aliada à resistência dos materiais empregados, confere-lhe uma longa vida útil e requisitos de manutenção simplificados, representando um investimento inteligente para qualquer tipo de negócio de restauração e hotelaria. A sua elevada capacidade e as duas velocidades do batente espiral oferecem flexibilidade para trabalhar diversos tipos de massa, desde a panificação à pastelaria, incluindo bases para pizza.

Aplicações Profissionais

Este aparelho destina-se principalmente a padarias de pequena e grande escala, pastelarias e confeitarias que produzem pão, bolos, pizzas e outras massas. É igualmente indicado para cozinhas industriais, hotéis, restaurantes e empresas de catering que necessitam de preparar grandes volumes de massa diariamente. A sua versatilidade permite o processamento de massas para uma vasta gama de produtos, garantindo sempre a consistência e a qualidade indispensáveis para o sucesso do seu empreendimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	570x950x920 mm
Capacidade da Cuba	82 Litros
Dimensão da Cuba	550x340 mm
Capacidade de Massa	60 kg
Rotação Espiral 1ª Vel.	88 rpm
Rotação Espiral 2ª Vel.	137 rpm
Peso Líquido/Bruto	158 kg / 180 kg
Potência	1,8-1,1 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa que esta misturadora comporta?

Esta amassadeira foi concebida para processar até 60 kg de massa, tornando-a perfeita para produções de médio a grande volume em padarias e pastelarias exigentes.

O equipamento está dotado de mecanismos de segurança?

Sim, a amassadeira integra uma grade frontal de segurança que protege o operador durante todo o processo de confeção, cumprindo rigorosamente as normas de segurança em vigor.

Para que tipos de massa é esta amassadeira mais adequada?

Este modelo é particularmente indicado para amassar e trabalhar massas médias e pesadas, como as utilizadas na confeção de pão, pizzas e certos tipos de bolos ou massas folhadas.

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta amassadeira?

Esta amassadeira tem dimensões de 570x950x920 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir espaço suficiente para a operação, manutenção e circulação de ar à volta do equipamento na sua cozinha profissional.

Quais os requisitos de instalação elétrica para esta amassadeira?

Esta amassadeira opera com uma tensão de 400 V e uma potência de 1,8-1,1 kW. Requer uma instalação elétrica trifásica adequada para a restauração, realizada por um eletricista qualificado, garantindo aterramento e proteção.