

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 rápido
ao produto



Amassadeira Espiral Profissional 60 kg, 82 L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.865	Modelo:	UD2521.865
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	60 kg	Dimensões:	570 x 950 x 920 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2521.865
Marca	UDEX
Capacidade (kg)	41–80 kg
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 60 kg e 82 L, com duas velocidades e motor de 1.8-1.1 kW. Ideal para massas em padarias e pastelarias.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da hotelaria e restauração, esta misturadora de massas de alta performance é a solução ideal para padarias e pastelarias de pequeno e grande porte. A sua robustez e design otimizado garantem a preparação eficiente de massas médias e pesadas, permitindo-lhe alcançar resultados consistentes e de elevada qualidade na produção diária.

Equipada com duas velocidades e um potente motor de 1.8-1.1 kW, adapta-se perfeitamente a diferentes tipos de massa, desde as mais densas às mais suaves, assegurando uma mistura homogénea e rápida. A cuba de 82 litros, aliada a uma capacidade de massa de 60 kg, confere a versatilidade necessária para otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em padarias artesanais e industriais, pastelarias, pizzarias e cozinhas de grandes unidades hoteleiras que necessitam de processar um elevado volume de massa. É perfeita para a confeção de pão, pizza, bolos e outros produtos de panificação e pastelaria, garantindo sempre a melhor textura e consistência.

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 Velocidade	88 rpm

Característica	Detalhe
Rotação Espiral 2ª Velocidade	137 rpm
Peso (Líquido/Bruto)	158 / 180 kg
Potência	1.8-1.1 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta amassadeira espiral e o espaço necessário para a sua instalação?

A: Esta amassadeira espiral profissional tem dimensões de 570x950x920 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação eficientes, recomendamos um espaço adicional de pelo menos 10 cm em cada lado para ventilação e manutenção, garantindo um acesso fácil e seguro.

Q: Quais os requisitos elétricos para instalar esta amassadeira profissional?

A: A amassadeira requer uma tensão de 400 V e uma potência de 1,8-1,1 kW. É fundamental que a instalação elétrica do local esteja preparada para suportar estas especificações, sendo aconselhável a consulta de um eletricista qualificado para assegurar a conformidade e segurança da ligação.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta amassadeira industrial?

A: A limpeza deve ser feita após cada utilização, utilizando um pano húmido e detergente neutro para as superfícies externas e internas da cuba e espiral. As peças removíveis devem ser lavadas separadamente. A manutenção regular inclui a verificação de componentes mecânicos e elétricos, recomendando-se uma revisão técnica anual por profissionais especializados.

Q: Esta amassadeira inclui alguma garantia ou suporte pós-venda?

A: Sim, esta amassadeira está coberta por uma garantia padrão do fabricante. Para detalhes específicos sobre a duração e termos da garantia, bem como para aceder ao suporte pós-venda e assistência técnica, por favor, contacte a nossa equipa de apoio ao cliente. Estamos disponíveis para ajudar com qualquer questão ou necessidade.

Q: É possível adquirir acessórios adicionais ou peças de substituição para este modelo de amassadeira?

A: Sim, dispomos de uma vasta gama de acessórios compatíveis e peças de substituição para garantir a longevidade e o desempenho contínuo da sua amassadeira. Para consultar o nosso catálogo de peças ou para solicitar um acessório específico, contacte o nosso departamento de vendas ou visite o nosso website.