

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 Industrial 50 kg 80L 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.018A	Modelo:	UD2522.018A
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	630 x 1176 x 1316 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.018A
Marca	UDI
Capacidade (kg)	41–80 kg
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Chão

Descrição Resumida

Amassadeira espiral profissional de 50 kg de capacidade, cuba de 80 litros e dois motores independentes, ideal para padarias e pastelarias.

Descrição Completa

Amassadeira Espiral — Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na preparação de massas, esta bateadeira espiral de alto desempenho garante uma homogeneidade e qualidade superior nas suas produções diárias. Com a sua notável capacidade de 50 kg de massa e um tacho de 80 litros, representa a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e durabilidade contínuas e exigentes, como padarias de médio e grande porte, pastelarias, pizzarias e cozinhas de hotelaria.

A robustez da sua estrutura em aço pintado com pó epóxi, aliada à proteção e tina em aço inoxidável AISI 304, assegura uma extensa vida útil e uma manutenção simplificada, cumprindo com os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar. Os dois motores independentes otimizam o desempenho do recipiente e do espiral, oferecendo um controlo preciso para trabalhar com diferentes tipos de massa, desde pão a bases de pastelaria.

Equipamento com sistemas de segurança avançados contra salpicos de água, poeira e farinha, esta misturadora protege eficazmente os seus componentes elétricos, garantindo um funcionamento seguro e fiável em ambientes de produção intensiva. A sua tecnologia de ponta é crucial para a obtenção de resultados profissionais consistentes e uma produção sem interrupções indesejadas.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora espiral é perfeita para padarias de médio e grande porte, pastelarias, pizzarias e cozinhas profissionais que necessitam de processar grandes volumes de massa diariamente. É ideal para a preparação de pão, pizzas, doces, bases de pastelaria, entre outros, garantindo uma mistura uniforme e rápida. A sua capacidade torna-a indispensável em contextos de alta produção, onde a rapidez e a qualidade são cruciais para o sucesso do seu empreendimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	630x1176x1316/1675 mm
Capacidade da Cuba	80 Litros
Dimensão da Cuba	600x360 mm
Capacidade de Massa	50 kg
Rotações Espiral (1ª Velocidade)	111 rpm
Rotações Espiral (2ª Velocidade)	222 rpm
Velocidade Rotação da Cuba	13 rpm
Peso Líquido	293 kg
Potência	2,6 kW
Tensão	400 V
Estrutura	Aço pintado com pó epóxi
Proteção de Tina	Aço inoxidável AISI 304
Tina, Espiral e Barra de Corte	Aço inoxidável AISI 304
Sistema de Condução	Cintos
Motores	Dois motores independentes para tina e espiral
Proteção Elétrica	Contra salpicos de água, poeira e farinha

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade máxima de massa que esta batedeira suporta?

A: Esta amassadeira espiral foi concebida para processar até 50 kg de massa, sendo ideal para produções de grande volume em padarias e pastelarias, otimizando o tempo de preparação.

Q: Onde posso utilizar esta batedeira profissional?

A: Este equipamento é especialmente adequado para cozinhas de hotelaria, restaurantes, pastelarias e padarias, onde a eficiência e a qualidade da massa são críticas para um produto final de excelência.

Q: Que tipo de manutenção é necessária para o equipamento?

A: A estrutura em aço inoxidável AISI 304 e o revestimento em pó epóxi facilitam a limpeza e

manutenção, recomendando-se a inspeção periódica do sistema de condução para longevidade.

Q: Que requisitos de instalação elétrica são necessários para este equipamento?

A: Esta amassadeira opera com uma tensão de 400 V e potência de 2,6 kW, exigindo uma ligação elétrica trifásica adequada para equipamentos industriais para garantir um funcionamento seguro.

Q: Quais são os materiais de construção que garantem a durabilidade deste equipamento?

A: A estrutura em aço pintado com pó epóxi, juntamente com a proteção e tina de aço inoxidável AISI 304, assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, cumprindo os mais elevados padrões.