

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 80 kg – 148 L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.019	Modelo:	UD2522.019
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	80 kg	Dimensões:	741 x 1282 x 1365 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.019
Marca	UDI
Capacidade (kg)	41–80 kg
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com capacidade de 80 kg e cuba de 148 litros, ideal para padarias, pastelarias ou cozinhas industriais. Estrutura em aço epóxi e componentes em inox.

Descricao Completa

Amassadeira espiral profissional — Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar a produção do seu negócio, esta amassadeira espiral, ou também apelidada de misturadora de massas, garante a máxima eficiência na preparação. A sua estrutura robusta em aço pintado com pó epóxi assegura durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de trabalho intensivos, enquanto o design de dois motores independentes para a tina e o espiral confere precisão e controlo inigualáveis no processo de amassadura.

A segurança alimentar é primordial, e este equipamento reflete isso com a sua proteção de tina em aço inoxidável AISI 304 e restantes componentes em contacto com a massa fabricados no mesmo material. A construção cuidadosa minimiza a acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e manutenção, e garantindo a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene. Com uma capacidade impressionante de 80 kg de massa e cuba de 148 litros, esta máquina de amassar é ideal para produções de médio e grande volume, permitindo uma aceleração significativa dos ciclos de trabalho. A proteção elétrica contra sprays de água, poeira e farinha protege o investimento a longo prazo, garantindo um funcionamento seguro.

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira em espiral é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos do setor de restauração, incluindo padarias de produção intensiva, pastelarias que necessitam de consistência na qualidade das massas, cozinhas industriais com elevada procura, e hotéis que confeccionam os seus próprios produtos de panificação. A sua capacidade e fiabilidade tornam-na indispensável para operações que exigem um desempenho constante e resultados superiores, desde massas de pão a massas de pastelaria fina.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	741x1282x1365/1385 mm
Capacidade da cuba	148 litros

Dimensão da cuba	Ø700x400 mm
Capacidade de massa	80 kg
Rotação da espiral (1ª velocidade)	103,5 rpm
Rotação da espiral (2ª velocidade)	207 rpm
Velocidade de rotação da cuba	11 rpm
Peso líquido	398 kg
Potência	4,6 kW
Tensão	400 V
Estrutura	Aço pintado com pó epóxi
Proteção da tina	Aço inoxidável AISI 304
Componentes da cuba	Aço inoxidável AISI 304 (tina, espiral e barra de corte)
Sistema de condução	Cintos
Motores	Dois motores independentes para tina e espiral
Proteção elétrica	Contra sprays de água, infiltrações de poeira e farinha

Perguntas Frequentes

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

A: A amassadeira espiral apresenta dimensões de 741x1282x1365/1385 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma instalação adequada e um funcionamento seguro, é recomendável um espaço mínimo de 100 cm de largura, 150 cm de profundidade e 160 cm de altura, permitindo fácil acesso para operação e manutenção.

Q: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta amassadeira e a sua instalação é complexa?

A: Esta amassadeira espiral requer uma tensão de 400 V e possui uma potência de 4,6 kW. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado, garantindo a ligação a uma tomada trifásica adequada e em conformidade com as normas de segurança em vigor, sendo de média complexidade.

Q: Como se deve proceder à limpeza e manutenção diária e periódica da amassadeira para assegurar a sua durabilidade?

A: A limpeza diária deve ser feita com um pano húmido e detergente suave nas superfícies externas, enquanto a cuba, espiral e barra de corte em aço inoxidável AISI 304 devem ser limpas com água e

detergente neutro após cada utilização, enxaguando bem e secando para evitar acumulação de resíduos.

Q: Esta amassadeira espiral possui certificações de segurança ou garantia específica para uso profissional?

A: Sim, esta amassadeira cumpre todas as normas de segurança europeias aplicáveis a equipamentos para a indústria alimentar. Oferece uma garantia padrão de 3 anos para uso profissional, cobrindo defeitos de fabrico e assegurando a reparação ou substituição de componentes mediante condições estabelecidas para uso em restauração e hotelaria.

Q: Que acessórios ou peças de substituição estão disponíveis para esta amassadeira espiral?

A: Para este modelo de amassadeira, estão disponíveis diversas peças de substituição, como cintos de condução, botões de controlo e componentes elétricos específicos. Não inclui acessórios adicionais no seu fornecimento padrão, mas podemos indicar opções de batedores e outros utensílios compatíveis, mediante consulta.