

# 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 Profissional 120 kg

### Informacoes do Produto

|        |             |            |                      |
|--------|-------------|------------|----------------------|
| SKU:   | UD2522.019A | Modelo:    | UD2522.019A          |
| Marca: | UDI         | EAN:       | N/D                  |
| Peso:  | 120 kg      | Dimensões: | 846 x 1443 x 1510 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| Modelo          | UD2522.019A   |
| Marca           | UDI           |
| Capacidade (kg) | Mais de 80 kg |
| Instalação      | De Chão       |

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 120 kg, ideal para padarias e pastelarias. Garante mistura homogênea e durabilidade com dois motores.

## Descricao Completa

### Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Concebida para padarias e pastelarias com elevado volume de produção, esta amassadeira espiral de 120 kg representa um investimento essencial para a excelência na confeção de massas. A sua estrutura robusta em aço pintado com pó epóxi confere-lhe uma durabilidade e resistência inigualáveis, garantindo um desempenho consistente em ambientes de utilização intensiva e prolongada. Operar com esta máquina de amassar permite uma otimização significativa dos processos produtivos, elevando a qualidade dos produtos finais e a eficiência da sua equipa.

Equipada com dois motores independentes, um dedicado à tina e outro à espiral, este equipamento assegura um controlo preciso em cada etapa do processo. A homogeneização da massa é garantida, resultando em texturas perfeitas para pão, bolos, pizzas e outras preparações que dependem de uma base bem trabalhada. A versatilidade da amassadora é complementada pelas suas duas velocidades de rotação da espiral, permitindo adaptar a intensidade da amassadura às necessidades específicas de cada tipo de massa, desde as mais leves às mais densas.

A segurança e a higiene são aspetos cruciais em qualquer ambiente de cozinha profissional, e esta misturadora foi projetada a pensar nestas exigências. A proteção elétrica contra salpicos de água e a proteção contra infiltrações de pó e farinha não só prolongam a vida útil da sua batedeira, como também salvaguardam a segurança dos operadores. Os componentes em contacto com os alimentos, como a cuba, espiral e barra de corte, são fabricados em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene alimentar.

### Aplicações Profissionais

Esta amassadeira é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem um alto desempenho no processamento de massas. Padarias e pastelarias encontrarão nela uma aliada indispensável para a produção diária de pão fresco, bolos variados e outras iguarias. Em pizzarias, a capacidade e a qualidade de amassadura contribuem para a preparação de bases perfeitas, enquanto em cozinhas industriais, a sua robustez e eficiência garantem a consistência necessária para grandes volumes de produção. É uma escolha que otimiza o tempo e a mão de obra, assegurando sempre resultados consistentes e de elevada qualidade.

### Características Técnicas

| Característica                              | Detalhe                                                 |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Dimensões (LxPxA)                           | 846x1443x1510/2045 mm                                   |
| Capacidade da cuba                          | 203 Litros                                              |
| Dimensão da cuba (Diâmetro x Altura)        | 800x400 mm                                              |
| Capacidade de massa                         | 120 kg                                                  |
| Rotações da espiral (1ª velocidade)         | 101 rpm                                                 |
| Rotações da espiral (2ª velocidade)         | 202 rpm                                                 |
| Velocidade de rotação da cuba               | 11 rpm                                                  |
| Peso líquido/bruto                          | N/D / 568 kg                                            |
| Potência                                    | 6,7 kW                                                  |
| Tensão                                      | 400 V                                                   |
| Estrutura                                   | Aço pintado com pó epóxi                                |
| Proteção de tina                            | Aço inoxidável AISI 304                                 |
| Materiais da cuba, espiral e barra de corte | Aço inoxidável AISI 304                                 |
| Sistema de condução de ferramentas          | Cintos                                                  |
| Motores independentes                       | Dois (cuba e espiral)                                   |
| Proteção elétrica                           | Contra sprays de água, infiltrações de poeira e farinha |

## Perguntas Frequentes

**Q: Quais as dimensões da Amassadeira Espiral Profissional 120 kg e qual o espaço necessário para a sua instalação?**

A: A Amassadeira Espiral Profissional 120 kg possui as seguintes dimensões: 846 mm de largura x 1443 mm de profundidade x 1510/2045 mm de altura. Para uma instalação adequada, é recomendável um espaço que permita fácil acesso para operação e manutenção, assim como a ventilação necessária ao equipamento.

**Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para a Amassadeira Espiral Profissional 120 kg?**

A: Este equipamento requer uma tensão elétrica de 400 V e uma potência de 6,7 kW. É fundamental

que a instalação elétrica cumpra com as normas de segurança vigentes e seja realizada por um técnico qualificado para garantir o bom funcionamento e a longevidade do equipamento.

**Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção da Amassadeira Espiral Profissional 120 kg?**

A: A limpeza deve ser feita regularmente, utilizando produtos neutros e um pano húmido nas superfícies externas. A cuba, espiral e barra de corte, sendo de aço inoxidável AISI 304, são de fácil higienização. É importante garantir que não há resíduos de massa e que a proteção da tina está limpa. Recomenda-se a verificação periódica dos cintos de condução e outros componentes mecânicos por um profissional para assegurar um desempenho otimizado.

**Q: A Amassadeira Espiral Profissional 120 kg inclui garantia e qual o suporte técnico disponível?**

A: Sim, a Amassadeira Espiral Profissional 120 kg inclui garantia contra defeitos de fabrico. Para detalhes específicos sobre as condições de garantia e o suporte técnico disponível, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Poderemos fornecer assistência e indicar centros de reparação autorizados.

**Q: Que acessórios são compatíveis ou recomendados para a Amassadeira Espiral Profissional 120 kg?**

A: A Amassadeira Espiral Profissional 120 kg é um equipamento completo, mas para otimizar o seu uso, recomendamos a utilização de utensílios específicos para manuseamento de massa, como raspadores de cuba e espátulas. Para informações sobre possíveis acessórios adicionais que possam complementar a sua funcionalidade, contacte-nos para um aconselhamento personalizado.