

Ficha Tecnica



Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Amassadeira Espiral Profissional 160 kg, 261 L, 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.019B	Modelo:	UD2522.019B
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	160 kg	Dimensões:	946 x 1530 x 1510 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.019B
Marca	UDEX
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Capacidade (L)	201–400 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de alta capacidade, com 160 kg de massa e cuba de 261 litros. Estrutura robusta em aço e cuba em inox AISI 304. Ideal para padarias e pastelarias.

Descricao Completa

Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Equipamento de padaria e pastelaria, concebido para oferecer eficiência e robustez. Com uma capacidade substancial de 160 kg de massa e uma taça de 261 litros, este modelo é a resposta para as exigências mais elevadas de produção, garantindo uma mistura perfeita e homogénea.

A sua composição é de elevada qualidade, com uma estrutura em aço pintado com pó epóxi, o que garante uma longa vida útil. A proteção da tina e a própria taça são em aço inoxidável AISI 304, assegurando não só a máxima higiene, como também uma limpeza fácil e rápida, indispensável em qualquer ambiente de confeção alimentar.

Com dois motores independentes, um para a espiral e outro para a cuba, esta máquina de amassar oferece desempenho superior e consistência. As duas velocidades de rotação da espiral e da taça proporcionam a versatilidade necessária para trabalhar diferentes tipos de massas, desde as mais leves para pastelaria fina até às mais densas para pão. Isto otimiza o tempo de preparação e maximiza a produtividade do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira de massa espiral de grande capacidade é ideal para padarias, pastelarias, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração e hotelaria em Portugal. É a solução perfeita para quem precisa de processar grandes volumes de massa diariamente para produzir pão, pizzas, bolos e outros artigos de panificação e doçaria que requerem uma amassadura consistente e eficaz.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	946x1530x1510/2125 mm
Capacidade da Cuba	261 Litros

Característica	Detalhe
Dimensão da Cuba	900x420 mm
Capacidade Máxima de Massa	160 kg
Rotação Espiral (1ª velocidade)	101 rpm
Rotação Espiral (2ª velocidade)	202 rpm
Velocidade Rotação da Cuba	11 rpm
Peso Bruto	593 kg
Potência	8,2 kW
Tensão	400 V
Estrutura	Aço pintado com pó epóxi
Proteção da Tina	Aço inoxidável AISI 304
Componentes da Tina	Aço inoxidável AISI 304, espiral e barra de corte
Sistema de Condução	Cintos
Motores	Dois motores independentes para tina e espiral
Proteção Elétrica	Contra pulverização de água, infiltrações de poeira e farinha

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira consegue processar?

Este equipamento de amassadura espiral foi concebido para trabalhar com até 160 kg de massa por ciclo, o que a torna perfeita para atender às necessidades de produção em larga escala em variados negócios de restauração.

A amassadeira possui diferentes velocidades de operação?

Sim, esta máquina dispõe de duas velocidades de rotação para a espiral e uma velocidade para a cuba, oferecendo a flexibilidade essencial para amassar uma vasta gama de texturas de massa com precisão.

De que materiais são feitos os componentes em contacto direto com a massa?

A cuba, a espiral e a barra de corte são integralmente fabricadas em aço inoxidável AISI 304, um material de comprovada durabilidade e resistência à corrosão, além de ser fácil de limpar e higienizar, crucial para a segurança alimentar.

Esta amassadeira é adequada para estabelecimentos com requisitos rigorosos de higiene?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e estrutura com pintura epóxi, bem como proteção elétrica contra salpicos e pós, este equipamento satisfaz e supera os mais elevados padrões de higiene e segurança para o setor alimentar.

Como o equipamento contribui para a otimização da produção numa padaria ou pastelaria?

Através dos seus dois motores independentes e a capacidade de trabalhar com diferentes velocidades, a amassadeira permite uma mistura rápida e uniforme, reduzindo o tempo de preparação e aumentando a produtividade, enquanto mantém a qualidade superior dos produtos finais, resultando numa melhor gestão da produção e no aumento da rentabilidade.