

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 200 kg – 331 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.019C	Modelo:	UD2522.019C
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	1030 x 1605 x 1560 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de alta capacidade (200 kg de massa, 331 litros). Ideal para cozinhas profissionais, padarias e pastelarias. Cuba e espiral em inox.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o setor profissional, esta amassadeira espiral assegura uma mistura e homogeneização eficiente de grandes volumes de massa. A sua capacidade de 200 kg a torna indispensável para negócios que exigem alta produtividade e consistência nas suas preparações diárias, como padarias e pastelarias. Este equipamento profissional minimiza a intervenção manual, otimizando o processo de confeção e contribuindo para a uniformidade dos produtos finais.

A versatilidade é garantida pelos seus dois motores independentes, que controlam a cuba e a espiral, permitindo adaptar a velocidade e força a diferentes tipos de massas, desde as mais leves às mais densas. A sua construção em aço inoxidável AISI 304, tanto na cuba quanto nas ferramentas de trabalho, assegura não só a durabilidade, mas também a extrema facilidade de limpeza e a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar. A proteção elétrica avançada resguarda o operador e o próprio equipamento contra salpicos e poeiras, prolongando consideravelmente a vida útil da máquina.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora de massas é a solução perfeita para padarias de grande dimensão, pastelarias com elevada produção e cozinhas industriais que confeccionam pão, pizzas, bolos e outros produtos de panificação. A sua robustez e eficiência são ideais para garantir a uniformidade da massa, crucial para a qualidade final dos seus produtos. É, também, uma ferramenta valiosa em restaurantes que produzem a sua própria panificação ou massas, permitindo um controlo total sobre a qualidade dos ingredientes e o processo criativo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1030x1605x1560/2210 mm
Capacidade da Cuba	331 Litros

Dimensão da Cuba	1000x440 mm
Capacidade Máxima de Massa	200 kg
Rotação Espiral (1ª Velocidade)	92 rpm
Rotação Espiral (2ª Velocidade)	184 rpm
Velocidade Rotação da Cuba	10 rpm
Peso Líquido/Bruto	710 kg
Potência	8,5 kW
Tensão	400 V
Estrutura	Aço pintado com pó epóxi
Proteção da Tina	Aço inoxidável AISI 304
Materiais da Cuba, Espiral e Barra de Corte	Aço inoxidável AISI 304
Sistema de Condução de Ferramentas	Cintos
Motores	Dois motores independentes (cuba e espiral)
Proteção Elétrica	Contra salpicos de água, poeiras e farinha

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima desta batedeira espiral?

Esta batedora de massas foi projetada para processar até 200 kg de massa por ciclo, sendo ideal para produções de grande escala em ambientes profissionais.

Quais os materiais de construção desta amassadeira?

A cuba, espiral e barra de corte são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade, facilidade de limpeza e cumprimento de rigorosas normas de higiene.

Quais as necessidades de energia para operar este equipamento?

A amassadeira requer uma tensão de 400 V e possui uma potência de 8,5 kW, sendo essencial uma instalação elétrica adequada e profissional para o seu correto funcionamento.

Possui segurança contra elementos externos?

Sim, o equipamento integra proteção elétrica avançada que o resguarda contra a entrada de água, poeiras e farinha, prolongando a vida útil e garantindo a segurança do operador.

É possível ajustar a velocidade de amassadura para diferentes tipos de massa?

Sim, graças aos seus dois motores independentes para a cuba e a espiral, o controlo preciso permite adaptar a amassadura a diversas consistências, assegurando a versatilidade necessária para as suas receitas.