

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Automática 120kg, Cuba 203L 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.200	Modelo:	UD2522.200
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	120 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.200
Marca	UDI
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Capacidade (L)	201–400 L
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral robusta 400V, capacidade 120 kg de massa, cuba de 203L.
Operação manual/automática para padarias profissionais.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral destaca-se pela sua capacidade robusta e design ergonómico, concebida para otimizar os processos de confeção em padarias e pastelarias de volume. Com um sistema de mistura espiral eficiente e um elevador-basculante hidráulico integrado, esta máquina assegura a máxima produtividade e consistência nas suas massas, desde as mais leves às mais densas. A funcionalidade intuitiva, que permite operar em modo manual tradicional ou automático programável, elimina tarefas repetitivas e liberta os operadores para outras atividades essenciais. Esta flexibilidade de operação traduz-se em economia de tempo e melhores resultados, adaptando-se perfeitamente às exigências de qualquer cozinha profissional.

Construída para durabilidade e fiabilidade, com uma tensão de 400V, representa um investimento sólido para padarias, pastelarias ou cozinhas industriais que procuram eficiência energética e um desempenho constante. É a solução ideal para lidar com grandes volumes de massa, mantendo sempre a qualidade superior do produto final. A sua função de misturadora e batedeira confere-lhe uma versatilidade ímpar no setor da panificação.

Aplicações Profissionais

Ideal para padarias de grande escala, pastelarias industriais, hotéis com produção própria de pão e doçaria, e fornecedores de catering que exigem uma produção de massa consistente e em grandes quantidades. A sua capacidade de 120 kg de massa e cuba de 203 litros permite processar grandes volumes rapidamente, tornando-a indispensável em ambientes de alta demanda, garantindo sempre a melhor textura e homogeneidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	203 Litros
Dimensão da Cuba	800x400 mm

Característica	Detalhe
Capacidade de Massa	120 kg
Rotações Espiral (1ª velocidade)	101 rpm
Rotações Espiral (2ª velocidade)	202 rpm
Peso Líquido	1025 kg
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

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

A: Esta amassadeira pode processar até 120 kg de massa por ciclo, sendo ideal para produções de grande volume.

Q: Quais são os modos de operação disponíveis?

A: A amassadeira funciona em modo manual tradicional ou automático programável, adaptando-se às suas necessidades específicas de produção.

Q: É adequada para cozinhas industriais?

A: Sim, foi concebida para uso profissional em padarias, pastelarias e cozinhas industriais, garantindo desempenho e durabilidade.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta amassadeira espiral?

A: Este equipamento funciona com uma tensão de 400 V. É crucial que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da amassadeira espiral para garantir a sua durabilidade?

A: A limpeza regular da cuba e das partes em contacto com a massa é fundamental para a higiene e durabilidade. Recomenda-se a manutenção preventiva periódica.