

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Automática 160 kg, Cuba 261 L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.202	Modelo:	UD2522.202
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	160 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.202
Marca	UDI
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Capacidade (L)	201–400 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral robusta e automática com 160 kg de capacidade, cuba de 261L e basculante hidráulico. Essencial para padarias e pastelarias.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Esta misturadora de massa espiral automática, concebida para grandes volumes de produção, garante resultados consistentes e uma otimização significativa do tempo nas padarias e pastelarias. Com uma capacidade de processamento de até 160 kg de massa e uma cuba de 261 litros, este equipamento robusto é uma solução fiável para o seu negócio, seja para pão, pizzas ou massas doces. A integração de um misturador espiral e um elevador-basculante hidráulico simplifica o manuseamento da massa, aumentando a eficiência operacional de forma notável.

O design ergonómico da máquina proporciona uma operabilidade intuitiva, minimizando o esforço físico da equipa e elevando a produtividade diária no seu espaço de trabalho. O controlo multifuncional permite a alternância fácil entre o modo manual tradicional e o automático programável, eliminando tarefas repetitivas e garantindo assim a uniformidade em todas as confeções. É um investimento estratégico que se traduz em excelência e desempenho para qualquer estabelecimento de restauração ou hotelaria que ambicione a mais alta qualidade na produção de produtos de panificação.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para padarias e pastelarias com volume de produção médio a alto, bem como para hotéis que possuam produção própria de pão e pastelaria. Também se revela indispensável em cozinhas industriais que exijam o processamento de grandes quantidades de massa de forma contínua e homogénea. A capacidade de 160 kg torna-a ideal para a elaboração de pão, pizzas ou massas doces, mantendo sempre a mesma qualidade e textura. A função basculante hidráulica otimiza o esvaziamento, facilitando o trabalho com grandes volumes e ritmos de trabalho intensos, o que se reflete na redução do esforço dos operadores e na melhoria da segurança e higiene no local.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	261 Litros

Característica	Detalhe
Dimensão da Cuba	900x420 mm
Capacidade de Massa	160 kg
Rotação Espiral (1ª Velocidade)	101 rpm
Rotação Espiral (2ª Velocidade)	202 rpm
Peso Líquido/Bruto	1096 kg
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões da Amassadeira Espiral Automática 160 kg e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: A Amassadeira Espiral Automática 160 kg possui uma cuba com dimensões de 900x420 mm. Recomenda-se um espaço adicional de segurança em todas as direções para facilitar a operação, manutenção e limpeza, garantindo uma ventilação adequada do equipamento.

Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta amassadeira industrial?

A: A Amassadeira Espiral Automática 160 kg requer uma tensão de alimentação de 400 V. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis e garantindo a compatibilidade com a rede elétrica do local.

Q: Como deve ser realizada a manutenção e limpeza da Amassadeira Espiral 160 kg?

A: A manutenção e limpeza da amassadeira devem ser realizadas regularmente para garantir o bom funcionamento e a higiene do equipamento. Após cada utilização, a cuba e o misturador espiral devem ser limpos cuidadosamente, removendo todos os resíduos de massa. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza adequados para equipamentos de cozinha e a consulta do manual de instruções para procedimentos de manutenção mais detalhados.

Q: Que tipo de garantia e assistência técnica estão disponíveis para a Amassadeira Espiral Automática 160 kg?

A: A Amassadeira Espiral Automática 160 kg beneficia de uma garantia do fabricante, que cobre defeitos de fabrico. Para informações detalhadas sobre os termos da garantia e para acionar a assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Disponibilizamos uma rede de técnicos especializados para assegurar a reparação e manutenção do equipamento.

Q: É possível programar o processo de mistura nesta amassadeira?

A: Sim, a amassadeira dispõe de um sistema de controlo multifuncional que permite operar tanto em modo manual como em modo automático programável. Esta funcionalidade oferece grande flexibilidade e precisão na otimização das fases de mistura, garantindo assim a consistência desejada.