

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral Profissional 200kg Cuba 331L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.204	Modelo:	UD2522.204
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2522.204
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Capacidade (L)	201-400 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 200 kg com cuba de 331L. Equipada com misturador espiral e elevador-basculante hidráulico. Fácil de usar e programar para otimizar a sua produção."

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Esta misturadora espiral de 200 kg foi concebida para otimizar os processos de confeção em ambientes profissionais, assegurando uma homogeneidade e eficiência excepcionais na mistura de grandes volumes de massa. A sua construção robusta e a tecnologia de ponta garantem durabilidade prolongada e um desempenho fiável, fatores cruciais para padarias, pastelarias e unidades de produção alimentar com elevada procura.

Equipada com um misturador espiral de alta performance e um elevador-basculante hidráulico, esta máquina facilita significativamente o manuseamento da massa, reduzindo o esforço físico da sua equipa e aumentando a produtividade. O controlo multifuncional permite uma operação flexível, seja em modo manual para receitas específicas ou em modo automático programável para tarefas repetitivas, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a consistência do produto final.

O design ergonómico e a facilidade de utilização tornam este equipamento uma adição valiosa a qualquer cozinha profissional, melhorando a eficiência operacional e a qualidade da produção. A capacidade de 331 litros e os 200 kg de massa respondem às necessidades de produção em larga escala, mantendo sempre a excelência em cada lote.

Aplicações Profissionais

Ideal para padarias e pastelarias que necessitam de processar grandes quantidades de massa diariamente, este equipamento é perfeito para a produção de pão, bolos, pizzas e outros produtos de panificação. A sua capacidade e eficiência são igualmente adequadas para cozinhas industriais e serviços de catering que exigem consistência e rapidez na preparação de massas. Este modelo permite a preparação sequencial de lotes de 200 kg de massa em ciclos rápidos, otimizando o desenvolvimento do glúten.

Dada a sua versatilidade e controlo preciso, é também indicada para hotéis e restaurantes de grande porte que produzem os seus próprios artigos de padaria e pastelaria, garantindo sempre a máxima qualidade e frescura. A facilidade de limpeza e manutenção contribui para um ambiente de trabalho higiénico e produtivo em qualquer um destes contextos profissionais. Em unidades de produção de pastelaria congelada, a consistência na mistura é crítica para a performance do produto final após congelação e regeneração. O elevador-basculante hidráulico integrado facilita a descarga segura e

ergonómica da massa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
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
Peso Bruto	1189 kg
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

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

Este equipamento foi desenhado para processar até 200 kg de massa por lote, sendo ideal para produções de grande volume em ambientes de padaria e pastelaria.

É esta amassadeira adequada para que tipo de produtos?

É a solução perfeita para a produção de diversos tipos de massas, incluindo pão, pizza, bolos e outros produtos de pastelaria e panificação que exigem uma mistura consistente e eficiente.

É possível programar o modo de mistura nesta amassadeira?

Sim, esta batedeira dispõe de um sistema de controlo multifuncional que permite operar tanto em modo manual como em modo automático programável, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita para otimizar o processo.

Que sistema de segurança possui para o manuseamento da massa?

Este modelo integra um elevador-basculante hidráulico que facilita a descarga da massa de forma segura e eficiente, minimizando o esforço físico por parte do operador e prevenindo acidentes.

Como posso garantir a longevidade e o desempenho ótimo desta amassadeira?

Recomendamos a realização de manutenções preventivas regulares, a monitorização da temperatura da massa durante o amassamento para evitar o sobreaquecimento, e a utilização estratégica das duas velocidades da espiral para otimizar o desenvolvimento do glúten.