



Hotelequip.pt

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

Amassadeira Espiral Industrial 120 kg Massa Elevador Hidráulico

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.208	Modelo:	UD2522.208
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	120 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.208
Marca	UDI
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg

Descricao Resumida

Amassadeira industrial espiral com capacidade para 120 kg de massa e cuba de 203 L.
Inclui elevador hidráulico e controlo manual/automático.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral Industrial — Amassar Massa — Principais Vantagens

Concebida para otimizar os processos de padaria e pastelaria em ambientes profissionais, esta amassadeira espiral garante a produção eficiente de grandes volumes de massa. O sistema de controlo multifuncional permite a operação manual ou automática programável, eliminando tarefas repetitivas e garantindo consistência na qualidade da pasta. A robustez da estrutura e o design ergonómico simplificam a utilização e a manutenção, transformando-a na solução ideal para cozinhas industriais, hotéis e restaurantes que exigem elevado desempenho e fiabilidade.

Equipada com um elevador-basculante hidráulico, esta misturadora melhora significativamente a eficiência operacional e a segurança dos colaboradores, tornando o descarregamento da massa mais fácil e rápido, otimizando o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora é perfeita para padarias de grande produção, pastelarias, hotéis com serviço de restauração e cozinhas profissionais que necessitem de processar grandes quantidades de massa diariamente. A sua capacidade de 120 kg de massa torna-a apta para pão, pizza, massas fermentadas, entre outros produtos.

A tecnologia programável é particularmente útil para otimizar os tempos de produção e garantir a padronização das receitas, algo fundamental em operações com alto volume de trabalho e na garantia de qualidade constante.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	203 Litros
Dimensão da Cuba	800x400 mm
Capacidade de Massa	120 kg
Rotação Espiral 1.ª Velocidade	101 rpm
Rotação Espiral 2.ª Velocidade	202 rpm

Peso Líquido/Bruto	1288 kg
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

P: Quais são as dimensões da Amassadeira Espiral e o espaço necessário para a sua instalação?

R: A amassadeira espiral possui uma dimensão de cuba de 800x400 mm. Para um planeamento eficaz, recomendamos que consulte o manual técnico detalhado do produto, onde encontrará todas as medidas necessárias para assegurar uma instalação adequada e segura na sua padaria ou pastelaria profissional. Deve considerar também o espaço para o elevador-basculante hidráulico.

P: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta amassadeira profissional?

R: Esta amassadeira requer uma tensão de 400 V para o seu funcionamento. É crucial que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado, garantindo que a infraestrutura elétrica do seu estabelecimento seja compatível e que todas as normas de segurança estejam a ser cumpridas. Uma ligação elétrica adequada é fundamental para o desempenho do equipamento.

P: Como se realiza a manutenção e limpeza da Amassadeira Espiral?

R: A manutenção e limpeza diária da amassadeira espiral são simples e essenciais para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a higiene. Recomenda-se a limpeza da cuba e do misturador espiral após cada utilização, utilizando produtos de limpeza específicos para equipamentos de food service. A robustez dos materiais facilita a higienização.

P: A Amassadeira Espiral oferece opções de operação manual e automática?

R: Sim, a amassadeira espiral está equipada com um sistema de controlo multifuncional que permite operar tanto no modo manual tradicional, oferecendo total controlo ao operador, como no modo automático programável. Esta flexibilidade é ideal para otimizar o processo de amassadura, eliminando operações repetitivas e garantindo consistência na produção de massa.

Q: Quais são os principais benefícios do elevador-basculante hidráulico integrado na amassadeira?

R: O elevador-basculante hidráulico integrado nesta amassadeira oferece um benefício significativo em termos de ergonomia e eficiência operacional. Permite elevar e bascular a cuba de massa de forma suave e segura, facilitando a descarga da massa e reduzindo o esforço físico dos seus colaboradores. Este recurso otimiza o fluxo de trabalho na padaria e minimiza riscos de lesões, contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo e seguro.