

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Amassadeira Espiral Profissional 200 kg 331 L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.212	Modelo:	UD2522.212
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	200 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.212
Marca	UDI
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Capacidade (L)	201–400 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com cuba de 331 litros e capacidade para 200 kg de massa. Inclui elevador-basculante hidráulico e controlo multifuncional.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral – Principais Vantagens

Concebida para padarias e pastelarias de grande volume, esta amassadeira industrial é a solução ideal para os seus desafios de produção. Com um design robusto e ergonómico, garante a máxima eficiência e qualidade na preparação de massas, mesmo em ambientes de trabalho intensivos. A sua facilidade de utilização contribui para otimizar os processos diários na sua cozinha profissional.

Equipada com um misturador helicoidal e um elevador-basculante hidráulico integrado, este equipamento de panificação automatiza e melhora significativamente a linha de produção, minimizando o esforço manual e impulsionando a produtividade. O painel de controlo multifuncional oferece a flexibilidade de alternar entre um modo manual tradicional e um modo automático programável, eliminando tarefas repetitivas e assegurando uma precisão inigualável em cada lote de amassadura.

Aplicações Profissionais

Este misturador de massa é perfeito para padarias e pastelarias com elevada produção diária, cozinhas de grandes dimensões e fábricas de pão, bem como para outros estabelecimentos de hotelaria e restauração (HORECA) que exijam um alto desempenho. Com uma capacidade de 200 kg de massa e uma tina de 331 litros, é apta para processar grandes quantidades de diversos tipos de massa de forma contínua e eficaz. Representa também uma excelente escolha para empresas de catering que fornecem produtos de padaria em larga escala.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da cuba	331 litros
Dimensão da cuba	1000x440 mm
Capacidade de massa	200 kg
Rotação espiral (1ª velocidade)	92 rpm

Característica	Detalhe
Rotação espiral (2ª velocidade)	184 rpm
Peso líquido - bruto	1430 kg
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

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

Este equipamento foi concebido para processar até 200 kg de massa por ciclo, sendo ideal para produções de grande volume em padarias e pastelarias.

Esta bateadeira industrial é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É especialmente indicada para padarias, pastelarias, cozinhas industriais e quaisquer negócios do setor HORECA que necessitem de uma solução robusta e eficiente para a produção em massa de diversos produtos de panificação e pastelaria.

Possui sistema de controlo automático?

Sim, a amassadeira dispõe de um sistema de controlo multifuncional que permite operar tanto no modo manual como no modo automático programável, otimizando as operações repetitivas e garantindo consistência no ponto da massa.

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta amassadeira espiral?

Esta amassadeira espiral com capacidade para 200 kg possui uma cuba com dimensões de 1000x440 mm. Para uma instalação adequada e um funcionamento seguro, recomendamos reservar um espaço que permita fácil acesso para operação, manutenção e limpeza, considerando também o movimento do elevador-basculante hidráulico.

Como se processa a manutenção e limpeza desta amassadeira espiral para prolongar a sua vida útil?

A manutenção e limpeza diárias são simples e cruciais para a durabilidade. Após cada utilização, limpe a cuba e os acessórios removíveis com água e detergente suave, secando-os de imediato. Consulte o manual do utilizador para detalhes sobre manutenções preventivas mais aprofundadas.