

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 rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Amassadeira Espiral Industrial 250kg Elevação Hidráulica

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.214	Modelo:	UD2522.214
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	250 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.214
Marca	UDI
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg

Descricao Resumida

Amassadeira espiral industrial de 250kg com elevador-basculante hidráulico, ideal para padarias, pastelarias e cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral Industrial — Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Este misturador espiral de alta performance, complementado por um elevador-basculante hidráulico, foi concebido para agilizar drasticamente a preparação de grandes volumes de massa em operações de panificação e pastelaria exigentes. A sua construção robusta assegura uma durabilidade excepcional, mesmo sob uso contínuo, representando um investimento estratégico para qualquer negócio de restauração que procure eficiência e resultados de alta performance na padaria e pastelaria.

O comando ergonómico e de fácil utilização permite uma operação flexível, tanto em modo manual como através de programas automáticos personalizados. Tal adaptabilidade otimiza o fluxo de trabalho, libertando os operadores para outras atividades críticas da produção. A sua base sólida e isolamento minimizam as vibrações e o ruído, promovendo um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo, essencial para o bem-estar da equipa.

Com duas velocidades de rotação para o espiral e uma capacidade notável de 250 kg de massa por ciclo, este equipamento garante uma amálgama homogénea e consistente. Esta precisão é vital para a confeção de pães, massas folhadas e outros produtos de panificação e pastelaria de qualidade superior. A segurança alimentar é um imperativo, e todos os componentes em contacto com os alimentos são concebidos para fácil acesso, simplificando os processos de limpeza e manutenção e assegurando a conformidade com as normas de higiene mais rigorosas.

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira é a solução ideal para padarias de grande escala, pastelarias com elevado volume de produção, cozinhas industriais e centrais de confeção de massas. A sua capacidade de 250 kg de massa atende perfeitamente às exigências de grandes hotéis, restaurantes com produção própria de pão e pastelaria, e distribuidores de produtos de panificação, garantindo uma resposta ágil e eficaz às necessidades da clientela ou a uma extensa lista de pedidos. É igualmente adequada para cozinhas profissionais de grande dimensão que exijam um misturador de massas de alta capacidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade da Cuba	393 Litros
Dimensão da Cuba	1000x520 mm
Capacidade Máxima de Massa	250 kg
Rotação Espiral (1ª velocidade)	92 rpm
Rotação Espiral (2ª velocidade)	184 rpm
Peso Bruto	1487 kg
Tensão Elétrica	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira comporta?

Esta máquina possui uma capacidade para processar até 250 kg de massa por ciclo, sendo perfeitamente adequada para produções de grande escala em ambientes profissionais exigentes.

Esta amassadeira pode ser operada tanto em modo manual como em modo automático?

Sim, o sistema de controlo multifuncional deste equipamento permite a operação em modo manual tradicional ou através de programas automáticos, oferecendo elevada flexibilidade e adaptabilidade às suas receitas específicas.

Que tipo de estabelecimentos beneficiarão mais com a utilização deste equipamento?

As padarias, pastelarias, cozinhas industriais e hotéis que necessitam de processar grandes volumes de massa de forma eficiente e consistente encontrarão neste equipamento uma solução indispensável para otimizar a sua produção.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para a Amassadeira Espiral Industrial?

Este modelo de amassadeira requer uma tensão elétrica de 400 V. É crucial que a instalação seja efetuada por um eletricista certificado, em conformidade com todas as normas de segurança elétrica aplicáveis, para garantir o funcionamento seguro e eficiente do equipamento.

Como se deve efetuar a manutenção e limpeza da Amassadeira Espiral Industrial?

A manutenção e limpeza regulares são fundamentais para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a higiene. Esta amassadeira foi concebida com um design ergonómico que facilita a limpeza dos seus componentes. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza adequados para equipamentos de preparação alimentar e a consulta do manual do utilizador para instruções detalhadas sobre a manutenção de peças como o misturador espiral e a cuba.