

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



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral 12 kg 1 Velocidade

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.772	Modelo:	2088.772
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2088.772
Capacidade (kg)	11–20 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 12 kg com 1 velocidade. Ideal para massas macias de pão e pizza. Construção robusta em aço inox AISI 304.

Descricao Completa

Esta amassadeira profissional de espiral é uma ferramenta indispensável para qualquer padaria, pastelaria ou pizzaria. Concebida para otimizar o processo de preparação de massas diversas, destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua estrutura, revestida com tinta anti-riscos, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de produção intensiva.

Com um sistema de mistura de cabeça fixa, esta máquina de amassar é particularmente recomendada para confeccionar massas macias, como as de pão, pizza e tortilhas. O seu desempenho superior assegura uma consistência perfeita na massa, fundamental para produtos de panificação e pastelaria de alta qualidade. A tigela e os elementos de mistura em aço inoxidável AISI 304 garantem a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares mais exigentes.

A segurança é uma prioridade, por isso este equipamento incorpora um microinterruptor na tampa da cuba. A tampa em policarbonato fumado, com elevação manual, não só protege o processo de mistura como permite a visualização clara da massa em formação. Este equipamento robusto e fiável é a escolha perfeita para otimizar a preparação de massa no seu estabelecimento.

Amassadeira espiral profissional — Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

- Estrutura revestida com tinta anti-riscos, prolongando a vida útil do equipamento em ambientes exigentes.
- Peças em contacto com os alimentos fabricadas em aço inoxidável AISI 304, assegurando higiene e segurança alimentar.
- Microinterruptor de segurança na tampa da cuba para proteção do operador.
- Tampa da cuba em policarbonato fumado, permitindo a monitorização do processo de mistura e elevação manual para conveniência.
- Ideal para massas macias, garantindo excelentes resultados em pão, pizza e outros produtos semelhantes.

Aplicações Profissionais

Desenvolvida para cozinhas profissionais, esta batedeira de massa é versátil para uma variedade de estabelecimentos. Desde padarias com produção diária de pão fresco a pizzarias que necessitam de grandes quantidades de massa, este equipamento eleva a eficiência da sua cozinha. É igualmente

adequada para pastelarias e restaurantes que oferecem produtos com massa fresca, garantindo consistência e qualidade superior. A sua capacidade e fiabilidade tornam-na indispensável em qualquer cenário de produção alimentar intensa.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	320x632x750
Capacidade da Cuba (Lt)	16
Dimensão da Cuba (mm)	320x210
Capacidade de Massa (kg)	12
Produção (h)	36
Rot. Espiral Velocidade (rpm)	90
Peso Líquido - Bruto (kg)	56-66
Potência (kW/HP)	0,75-1
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Esta amassadeira é adequada para todos os tipos de massa?

É especialmente recomendada para massas macias, como as de pão, pizza e tortilhas, devido ao seu design de espiral e cabeça fixa.

Qual o material das partes em contacto com os alimentos?

A tigela, a espiral e o amassador são fabricados em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar.

A máquina dispõe de funcionalidades de segurança?

Sim, está equipada com um microinterruptor de segurança na tampa da cuba para salvaguardar o operador durante o uso.

É possível monitorizar o processo de mistura enquanto a máquina está em funcionamento?

Sim, a tampa da cuba em policarbonato fumado permite observar a massa sem interromper o ciclo de trabalho.

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

Esta amassadeira consegue processar até 12 kg de massa, sendo ideal para produções médias em cozinhas profissionais.