

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 12 kg 2 Velocidades para Massas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.770	Modelo:	2088.770
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2088.770
Capacidade (kg)	11–20 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 12 kg com 2 velocidades, ideal para pão, pizza e tortilhas em cozinhas industriais e pastelarias.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de preparação de massas em cozinhas profissionais, esta robusta amassadeira espiral com cabeça fixa é a solução ideal para pastelarias, pizzarias e padarias. A sua capacidade de 12 kg e as duas velocidades permitem um controlo preciso na confeção de diversos tipos de massa, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade, seja para pão crocante, pizzas arejadas ou tortilhas macias.

A estrutura desta máquina, revestida com tinta anti-riscos, assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo. Todas as partes em contacto com os alimentos, incluindo a tigela, o gancho espiral e o batedor, são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, material reconhecidamente higiénico e de fácil limpeza, fundamental em qualquer ambiente alimentar industrial. O microinterruptor de segurança na tampa da cuba e a tampa de polycarbonato fumado com elevação manual garantem uma operação segura para os seus colaboradores.

Aplicações Profissionais

Projetada para responder às exigências de estabelecimentos com alto volume de produção, esta misturadora de massas é perfeita para:

- **Padarias:** Para a produção diária de pão e outras especialidades.
- **Pizzarias:** Garantindo uma massa de pizza perfeita e consistente em todas as preparações.
- **Pastelarias:** Ideal para confeção de massas para tortas, bolos e produtos de confeitaria.
- **Restaurantes e Cozinhas Industriais:** Para preparar diversas bases de massas com eficiência e rapidez.

Características Técnicas

Dimensões	320x632x750/932 mm
Capacidade da Cuba	16 L
Dimensão da Cuba	320x210 mm
Capacidade de Massa	12 kg

Produção	36 kg/h
Rotação do Espiral (1ª Velocidade)	90 rpm
Rotação do Espiral (2ª Velocidade)	180 rpm
Peso Líquido - Bruto	56-66 kg
Potência	0,75-1 kW/HP
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de massas que esta amassadeira pode processar?

Esta amassadeira é especialmente indicada para massas macias, como as usadas em pão, pizza e tortilhas, garantindo uma mistura homogênea e eficiente.

2. Quais são os materiais de construção da cuba e espiral?

A cuba, espiral e amassador são todos fabricados em aço inoxidável AISI 304, um material durável, resistente à corrosão e em conformidade com as normas de higiene alimentar.

3. Esta máquina oferece alguma funcionalidade de segurança?

Sim, está equipada com um microinterruptor de segurança na tampa da cuba para evitar acidentes e garantir a proteção do utilizador durante o funcionamento.

4. Qual a vantagem de ter duas velocidades?

As duas velocidades permitem um maior controlo sobre o processo de amassadura, adaptando-se às necessidades específicas de cada tipo de massa, desde misturas lentas a amassaduras mais intensas.

5. A tampa da cuba é removível para limpeza?

A tampa da cuba é em policarbonato fumado de série e possui elevação manual, facilitando o acesso para a limpeza e manutenção da máquina.