

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



Amassadeira Espiral Velocidade Única 7 Kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.766	Modelo:	2088.766
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2088.766
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral robusta e eficiente para massas macias, com cabeça fixa e cuba de 10L, ideal para pão, pizza e tortilhas.

Descricao Completa

Com a nossa amassadeira espiral, eleve a qualidade das suas preparações de massa a um novo patamar de excelência. Este equipamento robusto e eficiente é perfeitamente concebido para padarias, pizzarias e cozinhas industriais, garantindo massas suaves e homogêneas para pão, pizza e tortilhas. A sua construção durável em aço inoxidável e o design ergonómico asseguram um desempenho consistente e uma limpeza simplificada, tornando-o um ativo indispensável para qualquer negócio de restauração.

amassadeira espiral — Amassadeira — Principais Vantagens

Este misturador profissional destaca-se pela sua cabeça fixa e sistema de segurança ao levantar a tampa da cuba, proporcionando uma operação segura e eficaz. A estrutura é revestida com tinta anti-riscos, protegendo o equipamento e mantendo a sua estética em ambientes exigentes. As partes em contacto com os alimentos, como a tigela, a espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, garantindo higiene e durabilidade. A tampa da cuba em policarbonato fumado não só permite visualizar o processo, como também oferece proteção adicional.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, restaurantes e hotéis, esta máquina de amassar de velocidade única é versátil para uma variedade de massas. A sua capacidade de 7 kg de massa é perfeita para produções médias, otimizando o tempo e a mão de obra. Ajude a sua equipa a criar pães, bases de pizza e tortilhas de qualidade superior com este equipamento fiável e de alto desempenho. A facilidade de uso e a manutenção reduzida contribuem para um fluxo de trabalho mais eficiente na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	279x540x620/841
Capacidade da Cuba (Lt)	10
Dimensão da Cuba (mm)	260x200
Capacidade de Massa (kg)	7

Produção (kg/h)	21
Rotação do Espiral (rpm)	90 (1 velocidade)
Peso Líquido - Bruto (kg)	40-55
Potência (kW/HP)	0,37-0,5
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de massas é mais indicada esta amassadeira?

Esta amassadeira é especialmente recomendada para massas macias, como as usadas em pão, pizza e tortilhas, garantindo uma mistura perfeita e homogénea.

2. O equipamento possui alguma característica de segurança?

Sim, inclui um microinterruptor de segurança na tampa da cuba e uma estrutura revestida com tinta anti-riscos, assegurando uma utilização segura e protegida.

3. Qual é a capacidade máxima de massa que pode ser processada?

A amassadeira pode processar até 7 kg de massa, com uma cuba de 10 litros de capacidade, ideal para produções médias em ambientes profissionais.

4. Qual o material das partes que contactam com os alimentos?

Todas as partes em contacto com os alimentos, incluindo a tigela, a espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, garantindo higiene e durabilidade.

5. A amassadeira é fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 e a estrutura revestida com tinta anti-riscos facilitam a limpeza e a manutenção do equipamento, poupando tempo e esforço.