

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 18kg - Duas Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.774	Modelo:	2088.774
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2088.774
Capacidade (kg)	11–20 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com capacidade para 18 kg de massa e duas velocidades para diversas utilizações, ideal para padarias e pizzarias.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de preparação de massas em cozinhas profissionais, esta amassadeira espiral de cabeça fixa é uma solução robusta e altamente eficiente. Graças às suas duas velocidades, permite a confeção de diversos tipos de massa, desde as mais leves para pão, pizza e tortilhas, até às mais consistentes, garantindo sempre uma mistura homogénea e de qualidade. A sua estrutura, revestida com tinta anti-riscos, assegura durabilidade, enquanto os componentes em contacto com os alimentos, como a tigela, a espiral e o amassador, são fabricados em aço inoxidável AISI 304, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

A segurança é uma prioridade, com um microinterruptor na tampa da cuba que interrompe o funcionamento da máquina ao ser aberta, prevenindo acidentes. A tampa em policarbonato fumado não só permite visualizar o processo de mistura, como também se eleva manualmente, facilitando a adição de ingredientes e a limpeza.

Aplicações Profissionais

Este misturador, ou mixer, é perfeito para padarias, pizzarias, pastelarias e restaurantes que necessitam de um desempenho fiável e consistente na produção de massa. A capacidade de 18 kg de massa significa que pode lidar com volumes significativos, aumentando a produtividade da sua cozinha. A facilidade de utilização e manutenção torna-o um equipamento indispensável para qualquer negócio com elevado volume de produção de produtos de panificação e pastelaria. A sua equipa vai apreciar a eficiência e a ergonomia deste equipamento essencial.

Características Técnicas

CARACTERÍSTICA	VALOR
Dimensões (mm)	380x653x750/951
Capacidade da Cuba (Lt)	22
Dimensão da Cuba (mm)	360x210
Capacidade de massa (kg)	18
Produção (h)	54
Rotação espiral 1ª velocidade (rpm)	90

CARACTERÍSTICA	VALOR
Rotação espiral 2ª velocidade (rpm)	180
Peso Líquido - Bruto (kg)	57-70
Potência (kW/HP)	0,75-1
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

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

Esta máquina consegue processar até 18 kg de massa por lote, ideal para operações de média a grande escala que exigem uma produção eficiente e consistente.

As partes da amassadeira que entram em contacto com os alimentos são seguras e higienicamente adequadas?

Sim, todas as partes que contactam diretamente com os alimentos, incluindo a tigela, a espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua durabilidade e propriedades higiénicas.

Quais os tipos de massa que esta amassadeira é mais indicada a produzir?

Esta amassadeira é especialmente eficiente para massas macias, como as utilizadas em pão, pizza e tortilhas, embora seja versátil o suficiente para outros tipos de massa que necessitem de uma mistura consistente e de qualidade.

A amassadeira oferece controlo de velocidade para diferentes tipos de massa?

Com duas velocidades distintas para a espiral, a máquina permite um controlo preciso do processo de mistura, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita e tipo de massa.

Como contribui o microinterruptor de segurança para a operação do equipamento?

O microinterruptor de segurança, localizado na tampa da cuba, garante que a máquina pare de funcionar automaticamente quando a tampa é levantada, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro para os seus operadores.