

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Amassadeira Espiral Industrial 25 kg 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.788	Modelo:	2088.788
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2088.788
Capacidade (kg)	21–40 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral industrial de 25 kg e 32 litros, com 2 velocidades para massas de pão, pizza e tortilhas. Ideal para padarias e pastelarias.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o processo de preparação de massas em cozinhas profissionais, esta amassadeira espiral de 25 kg é um equipamento indispensável para padarias, pastelarias, pizzarias e restaurantes. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e fácil higienização, enquanto o design permite uma produção eficiente de massas macias, como pão, pizza e tortilhas, assegurando sempre resultados de excelência e consistência. A versatilidade desta misturadora industrial permite lidar com grandes volumes, libertando tempo precioso da sua equipa e aumentando a produtividade.

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Este robusto batedor de massas oferece uma cabeça retrátil e uma cuba amovível, facilitando significativamente as operações de carga, descarga e limpeza. Equipada com duas velocidades distintas, adapta-se perfeitamente às necessidades de diferentes tipos de massa, permitindo um controlo preciso. O acabamento com tinta anti-riscos prolonga a vida útil do equipamento e mantém a sua aparência profissional, mesmo em ambientes de utilização intensiva. A instalação é simples e a máquina foi concebida para ser operada de forma intuitiva, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que produzem grandes quantidades de massa diariamente, como confeitarias, hotéis e serviços de catering, esta máquina garante uma mistura homogénea e eficiente. A sua capacidade de processar até 25 kg de massa e produzir 75 kg por hora torna-a uma solução de alto desempenho para otimizar a sua produção. A segurança é uma prioridade, incorporando um microinterruptor na tampa da cuba e uma tampa em policarbonato fumado com elevação manual para proteger o utilizador durante a operação, tudo à altura das exigências da restauração moderna.

Características Técnicas

Dimensões	420x762x864/1123 mm
Capacidade da Cuba	32 Litros
Diâmetro da Cuba	Ø 400x260 mm

Capacidade de Massa	25 kg
Produção Horária	75 kg/h
Rotação do Espiral (1ª velocidade)	90 rpm
Rotação do Espiral (2ª velocidade)	180 rpm
Peso Líquido - Bruto	96 kg / 107 kg
Potência	1,5-2 kW / HP
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

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

Esta amassadeira industrial está concebida para processar até 25 kg de massa, tornando-a ideal para estabelecimentos com alta demanda de produção de pão, pizza ou tortilhas.

É possível amassar diferentes tipos de massa com este equipamento?

Sim, a máquina é perfeitamente adequada para diversos tipos de massas, mas é especialmente recomendada para massas macias devido à sua espiral e à capacidade de operar a duas velocidades.

De que material são feitas as partes em contacto com os alimentos?

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

Quais são os recursos de segurança incluídos nesta amassadeira?

O equipamento possui um microinterruptor de segurança na tampa da cuba e uma tampa da cuba em policarbonato fumado com elevação manual, assegurando a proteção do operador durante a utilização.

Esta amassadeira é fácil de limpar após a utilização?

Sim, a cuba amovível e a cabeça retrátil foram concebidas para facilitar a limpeza e manutenção, otimizando o tempo de preparação e minimizando o esforço da sua equipa.