

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 38kg 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.780	Modelo:	2088.780
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2088.780
Capacidade (kg)	21–40 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira industrial com capacidade para 38kg de massa. Possui 2 velocidades para otimizar a preparação de pães, pizzas e tortilhas.

Descricao Completa

Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral de cabeça fixa é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo a capacidade e a versatilidade necessárias para preparar uma vasta gama de massas. Com duas velocidades distintas, pode processar massas macias e mais densas, garantindo sempre resultados perfeitos. A sua robustez, aliada aos materiais de alta qualidade, como o aço inoxidável AISI 304, assegura uma longa vida útil e um desempenho consistente.

A bateadeira industrial foi concebida para otimizar o processo de confeção, permitindo que a sua equipa prepare grandes quantidades de massa de forma eficiente. O design intuitivo e a microinterruptor de segurança na tampa da cuba garantem uma operação segura e descomplicada. A tampa em policarbonato fumado não só protege o conteúdo, como também melhora a higiene e permite monitorizar o processo de amassadura.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, pizzarias, padarias e restaurantes que necessitam de uma solução robusta e fiável para a preparação de massas. A sua capacidade de 38 kg de massa num único ciclo torna-a perfeita para estabelecimentos com alta demanda. A versatilidade desta misturadora é notável, adaptando-se a receitas de pão, pizza, tortilhas e outras massas macias, contribuindo para a eficiência e qualidade na sua cozinha.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	474x800x866/1148
Capacidade da Cuba (Lt)	42
Dimensão da Cuba (mm)	450x260
Capacidade de Massa (kg)	38
Produção (h)	114
Rotação Espiral 1ª Velocidade (rpm)	90

Rotação Espiral 2ª Velocidade (rpm)	180
Peso Líquido - Bruto (kg)	97-112
Potência (kW/HP)	1,5-2
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira suporta?

Esta amassadeira foi concebida para processar até 38 kg de massa por ciclo, tornando-a ideal para estabelecimentos com grande volume de produção.

É fácil de limpar e manter?

Sim, as partes em contacto com os alimentos, como a cuba e o espiral, são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua facilidade de limpeza e higiene.

Que tipos de massa podem ser preparados neste equipamento?

A amassadeira é particularmente recomendada para massas macias, como as utilizadas em pão, pizza e tortilhas, garantindo uma mistura homogénea e eficaz.

A segurança do operador é garantida?

Com efeito, a máquina integra um microinterruptor de segurança na tampa da cuba, assegurando que o equipamento só funciona quando está devidamente fechado.

Posso monitorizar o processo de amassadura enquanto a máquina está em funcionamento?

Sim, a tampa da cuba é em policarbonato fumado, o que permite observar o processo de mistura em segurança sem interromper o trabalho da máquina.