

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 Profissional 25 kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.778	Modelo:	2088.778
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2088.778
Capacidade (kg)	21–40 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 25 kg, ideal para padarias e pizzarias. Mistura massas macias e garante higiene com aço inox AISI 304.

Descricao Completa

Amassadeira espiral — Amassadeira — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de amassadura em cozinhas profissionais, esta batedeira espiral com cabeça fixa é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e qualidade na preparação de massas. A sua estrutura robusta, revestida com tinta anti-riscos, garante durabilidade e resistência ao uso intensivo, enquanto as partes em contacto com os alimentos, como a tigela e os ganchos (espiral e amassador), são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, assegurando higiene e conformidade com os mais altos padrões. O microinterruptor de segurança na tampa da cuba e a tampa em policarbonato fumado, com elevação manual, reforçam a segurança operacional do equipamento, protegendo os utilizadores durante o manuseamento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é versátil e perfeito para uma variedade de estabelecimentos na indústria alimentar. É particularmente recomendado para padarias que produzem pão artesanal, pizzarias que necessitam de massas elásticas e uniformes, e restaurantes que preparam tortilhas ou outras massas suaves. A sua capacidade de processar até 25 kg de massa e a produção de 75 kg por hora tornam-no num misturador de massa indispensável para qualquer negócio que vise aumentar a sua produtividade sem comprometer a qualidade do produto final. A facilidade de operação e a performance consistente irão certamente melhorar a eficiência da sua equipa.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	420x762x864/1123
Capacidade da Cuba (L)	32
Dimensão da Cuba (mm)	400x260
Capacidade de Massa (kg)	25
Produção (h)	75
Rotação Espiral (rpm)	90

Peso Líquido - Bruto (kg)	96-107
Potência (kW/HP)	1,5-2
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Para que tipos de massa esta amassadeira é mais indicada?

Esta máquina de espiral é especialmente recomendada para massas macias, como as utilizadas em pão, pizza e tortilhas, garantindo uma mistura homogênea e de alta qualidade.

Qual é a capacidade máxima de massa que esta máquina pode processar?

A amassadeira tem uma capacidade máxima de 25 kg de massa, tornando-a adequada para produções de médio e grande volume em cozinhas profissionais.

Os materiais em contacto com os alimentos são seguros e higiénicos?

Sim, todas as partes que entram em contacto com os alimentos, incluindo a tigela, o espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene alimentar.

Que características de segurança o equipamento oferece?

O aparelho integra um microinterruptor de segurança na tampa da cuba e uma tampa em policarbonato fumado com elevação manual, assegurando a proteção do operador durante o funcionamento e manuseio.

Esta misturadora de massa é adequada para pastelarias e padarias?

Com a sua capacidade e design robusto, esta amassadeira é ideal para pastelarias e padarias que necessitam de preparar grandes quantidades de massa, otimizando o seu processo de produção diário.