

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Amassadeira Espiral 12 kg para Pão e Pizza

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.784	Modelo:	2088.784
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2088.784
Capacidade (kg)	11–20 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 12 kg, com cabeça retrátil e cuba amovível. Ideal para pão, pizza e outras massas macias.

Descricao Completa

Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta amassadeira espiral de alta performance, concebida para lidar com uma variedade de massas. Este equipamento é ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e qualidade na preparação de massas macias, como pão, pizza e tortilhas. A sua construção robusta e a opção de cuba amovível garantem uma operação contínua e uma fácil manutenção, tornando-a um investimento inteligente para padarias, pizzarias e restaurantes.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora de massa é uma solução versátil para pastelarias, pizzarias, e restaurantes com elevada procura de produtos de panificação e pastelaria. A capacidade de 12 kg de massa permite atender a produções de volume médio, enquanto a facilidade de limpeza e a segurança operacional proporcionam um ambiente de trabalho mais produtivo. As partes em aço inoxidável asseguram a higiene e a durabilidade necessárias para o uso intensivo em cozinhas comerciais.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	320x632x750/932
Capacidade da Cuba (Lt)	16
Dimensão da Cuba (mm)	320x210
Capacidade de massa (kg)	12
Produção (h)	36
Rotação espiral (rpm)	90
Peso Líquido - Bruto (kg)	56-66
Potência (kW/HP)	0,75-1

Característica	Valor
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

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

Esta amassadeira tem uma capacidade de 12 kg de massa, tornando-a adequada para produções de volume médio em padarias, pizzarias e estabelecimentos de restauração.

É possível remover a cuba para facilitar a limpeza?

Sim, esta amassadeira foi concebida com uma cuba amovível, o que facilita significativamente as tarefas de limpeza e manutenção diárias.

A máquina é adequada para que tipo de massas?

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

Que tipo de segurança oferece este equipamento?

O modelo inclui um microinterruptor de segurança na tampa da cuba, que assegura a paragem imediata do funcionamento em caso de abertura, protegendo o utilizador.

Possui alguma parte em contacto com os alimentos que não seja de aço inoxidável?

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