

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



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Profissional 25kg 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.776	Modelo:	2088.776
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2088.776
Capacidade (kg)	21–40 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com capacidade para 25kg de massa e 2 velocidades para otimizar a preparação de pão, pizza e massas macias.

Descricao Completa

amassadeira espiral — Amassadeira — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta amassadeira espiral de cabeça fixa é a solução ideal para pastelarias e padarias que necessitam de preparar grandes volumes de massa com eficácia. Permite otimizar o tempo de produção, garantindo uma mistura homogênea para pão, pizza e outras massas macias, essenciais na hotelaria moderna. A sua robustez assegura durabilidade e performance superior, mesmo nos ambientes de trabalho mais exigentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento indispensável destaca-se em ambientes onde a produção diária de massas é fundamental, como em padarias artesanais, pizzarias de sucesso e restaurantes com fabrico próprio de pão. A sua capacidade de processar até 25 kg de massa e as duas velocidades garantem versatilidade para diferentes tipos de preparações, desde massas leves a mais densas. A sua operação intuitiva facilita o trabalho da sua equipa, aumentando a eficiência na cozinha.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (CxPxA)	420x762x864/1123 mm
Capacidade da Cuba	32 Litros
Dimensão da Cuba	400x260 mm
Capacidade de Massa	25 kg
Produção	75 kg/h
Rotação Espiral 1ª Vel.	90 rpm
Rotação Espiral 2ª Vel.	180 rpm
Peso Líquido - Bruto	96-107 kg

Característica	Valor
Potência	1,5-2 kW-HP
Tensão	400 V
Material da Estrutura	Aço revestido com tinta anti-riscos
Material dos Componentes em Contacto com Alimentos	Aço inox AISI 304 (tigela, espiral e amassador)
Segurança	Microinterruptor na tampa da cuba
Tampa da Cuba	Polycarbonato fumado de série, com levantamento manual
Velocidades	2

Perguntas Frequentes

Para que tipos de massa esta misturadora é mais adequada?

Esta máquina é ideal para massas macias, como as utilizadas em pão, pizza e tortilhas, garantindo consistência e qualidade superiores em cada ciclo de preparação.

Qual a capacidade máxima deste equipamento?

A amassadeira tem uma capacidade efetiva de 25 kg de massa, o que a torna perfeita para produções de médio a grande volume em cozinhas profissionais.

O material em contacto com os alimentos é seguro?

Sim, todas as partes que entram em contacto com os alimentos, incluindo a tigela, a espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua higiene e durabilidade.

A máquina é fácil de limpar?

Com a sua estrutura em aço revestido e componentes em aço inox, a limpeza é simplificada, garantindo a manutenção dos mais altos padrões de higiene na sua cozinha.

Possui funcionalidades de segurança?

Sim, está equipada com um microinterruptor de segurança na tampa da cuba, assegurando uma operação segura e prevenindo acidentes em ambientes de trabalho movimentados.