

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 50kg 2 Velocidades 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.782	Modelo:	2088.782
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2088.782
Capacidade (kg)	41–80 kg
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral robusta 50kg, 2 velocidades, 400V. Ideal para massas de pão, pizza e tortilhas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para otimizar a preparação de massas em cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e higiene, fundamentais em ambientes de alta exigência. Com duas velocidades e uma capacidade generosa, esta misturadora de massa é ideal para produções de grande volume, assegurando uma consistência perfeita na massa.

A segurança operacional é primordial, e esta batedeira industrial incorpora um microinterruptor de segurança na tampa da cuba, que eleva manualmente e é fabricada em policarbonato fumado de série. Estas características contribuem para um ambiente de trabalho mais seguro e eficiente, permitindo que a sua equipa se concentre na qualidade do produto final sem preocupações.

Aplicações Profissionais

Pensada para o setor da restauração e hotelaria, esta amassadeira é particularmente adequada para padarias, pizzarias, e outros estabelecimentos que necessitem de preparar grandes quantidades de massas macias. Seja para pão fresco, bases de pizza perfeitas ou tortilhas, o desempenho consistente desta máquina irá elevar a qualidade dos seus produtos e a eficiência da sua confeção.

A capacidade de 50 kg de massa e a produção de 150 kg/h tornam-na uma aliada indispensável para negócios com elevada procura. A sua versatilidade permite o processamento de diferentes tipos de massa, tornando-a um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional que procure fiabilidade e resultados superiores.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	520x927x1074/1393
Capacidade da Cuba (Lt)	62
Dimensão da Cuba (mm)	500x310

Característica	Valor
Capacidade de Massa (kg)	50
Produção (h)	150
Rotação Espiral 1ª Vel. (rpm)	80
Rotação Espiral 2ª Vel. (rpm)	160
Peso Líquido - Bruto (kg)	185-200
Potência (kW/HP)	2,2-3
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas é esta amassadeira mais indicada?

Esta amassadeira é especialmente recomendada para massas macias, como as usadas em pão, pizza e tortilhas, garantindo uma mistura homogênea e eficiente.

Qual a capacidade máxima de massa que consigo processar?

O equipamento tem uma capacidade para 50 kg de massa, o que o torna ideal para estabelecimentos com um volume de produção considerável.

O equipamento é seguro para o operador?

Sim, a amassadeira inclui um microinterruptor de segurança na tampa da cuba, que levanta manualmente, proporcionando proteção adicional durante a utilização.

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

As partes em contacto com os alimentos, como a tigela, o espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, assegurando higiene e durabilidade.

Qual a produção horária desta máquina?

Este modelo oferece uma produção de até 150 kg de massa por hora, otimizando o seu tempo de preparação em cozinhas profissionais exigentes.