

# 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

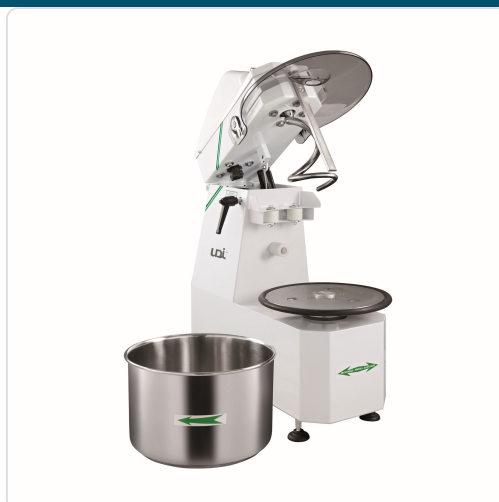
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Amassadeira Espiral 18L com 2 Velocidades 400V

### Informacoes do Produto

|        |            |         |          |
|--------|------------|---------|----------|
| SKU:   | UD2088.786 | Modelo: | 2088.786 |
| Marca: | UDI        | EAN:    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |                |
|----------------|----------------|
| Marca          | UDI            |
| Modelo         | 2088.786       |
| Capacidade (L) | 16–25 L        |
| Instalação     | De Chão        |
| Tensão         | 400V Trifásico |

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral de 18L com duas velocidades, ideal para pão e pizza. Construção robusta em aço inox, cuba amovível e segurança integrada.

## Descricao Completa

### Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar o processo de preparação de massas, esta amassadeira espiral de 18 litros é a solução ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de pastelaria. A sua conceção robusta e a funcionalidade de duas velocidades garantem uma mistura homogénea e eficiente de diversos tipos de massas, desde pão e pizza até tortilhas, proporcionando resultados de excelência e consistência na sua produção diária.

A segurança é uma prioridade, integrando um microinterruptor na tampa da cuba para proteção do utilizador. As partes que entram em contacto direto com os alimentos, como a tigela, o espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, assegurando higiene máxima e durabilidade. O revestimento da estrutura com tinta anti-riscos garante não só uma maior resistência ao uso contínuo, mas também uma estética cuidada que se mantém ao longo do tempo.

### Aplicações Profissionais

Amplamente utilizada em padarias, pizzarias, confeitarias e restaurantes, esta máquina de amassar é indispensável para processos que exigem grandes volumes de massa. A sua capacidade de processar até 18 kg de massa por lote, aliada à versatilidade das duas velocidades, permite adaptar-se perfeitamente às necessidades de diferentes receitas e texturas. É um equipamento que melhora significativamente a produtividade, minimizando o esforço manual e assegurando uma qualidade superior nas preparações.

Seja para a criação de pães artesanais com uma textura perfeita ou para bases de pizza crocantes e saborosas, esta batedeira industrial é a aliada de confiança que a sua cozinha profissional necessita. A cabeça retrátil e a cuba amovível facilitam a limpeza e manutenção, tornando este equipamento prático e higiénico para uso diário em ambientes de restauração.

### Características Técnicas

| Característica | Especificação   |
|----------------|-----------------|
| Dimensões (mm) | 380x653x750/951 |

| Característica                      | Especificação |
|-------------------------------------|---------------|
| Capacidade da Cuba (Lt)             | 18            |
| Dimensão da Cuba (mm)               | 360x210       |
| Capacidade de Massa (kg)            | 18            |
| Produção (h)                        | 54            |
| Rotação Espiral 1ª Velocidade (rpm) | 90            |
| Rotação Espiral 2ª Velocidade (rpm) | 180           |
| Peso Líquido - Bruto (kg)           | 57-70         |
| Potência (kW/HP)                    | 0,75-1        |
| Tensão (V)                          | 400           |

## Perguntas Frequentes

### Para que tipos de massa esta amassadeira é mais indicada?

Esta amassadeira é especialmente recomendada para massas macias, como as utilizadas na confeção de pão, pizza e tortilhas, garantindo uma mistura perfeita graças às suas duas velocidades.

### Quais são os benefícios da cuba amovível e cabeça retrátil?

A cuba amovível e a cabeça retrátil simplificam significativamente o processo de limpeza e manutenção do equipamento, além de facilitarem a extração da massa após a preparação.

### Que garantias de segurança oferece este equipamento?

Este modelo está equipado com um microinterruptor de segurança na tampa da cuba, que assegura a interrupção do funcionamento em caso de abertura, prevenindo acidentes em ambiente de trabalho.

### Qual a capacidade máxima de massa que pode ser processada?

A máquina tem uma capacidade máxima de processamento de 18 kg de massa, tornando-a ideal para estabelecimentos com volume médio a alto de produção.

### As peças em contacto com os alimentos são seguras e duráveis?

Sim, todas as partes que contactam diretamente com os alimentos, incluindo a tigela, o espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.