

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 38 kg 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.790	Modelo:	2088.790
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2088.790
Capacidade (kg)	21–40 kg
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 38 kg de capacidade. Ideal para pão, pizza e massas macias. Cuba e espiral em aço inox e 2 velocidades.

Descricao Completa

Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a sua produção, a amassadeira espiral com cabeça retrátil e cuba amovível é a solução perfeita para cozinhas profissionais e padarias que procuram eficiência e versatilidade. Este equipamento industrial é ideal para preparar uma vasta gama de massas, desde as mais macias como pão, pizza e tortilhas, até outras consistências, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A estrutura robusta, revestida com tinta anti-riscos, assegura durabilidade e fácil manutenção do seu equipamento. A batedeira industrial foi minuciosamente pensada para proporcionar uma experiência de utilização segura e fiável.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer negócio no setor da restauração e hotelaria, incluindo padarias, pizzarias, esplanadas e hotéis. A capacidade de processar diferentes tipos de massa torna-o indispensável para produtores de pão artesanal, pizzarias com elevada procura e cozinhas de grande porte. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 nas partes em contacto com os alimentos garante os mais altos padrões de higiene e facilita a limpeza, cumprindo as exigências de qualquer ambiente de confeção de alimentos. A misturadora de massas é uma aposta segura para otimizar os seus processos produtivos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	474x800x866/1148
Capacidade da Cuba (Litros)	42
Dimensão da Cuba (mm)	460x260
Capacidade de Massa (kg)	38
Produção (kg/h)	114

Característica	Valor
Rotações Espiral 1ª Velocidade (rpm)	90
Rotações Espiral 2ª Velocidade (rpm)	180
Peso Líquido - Bruto (kg)	97-112
Potência (kW)	1.5
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

Este equipamento é adequado para que tipo de massas?

Esta máquina é particularmente recomendada para massas macias como pão, pizza e tortilhas, mas a sua versatilidade permite o uso em diversos tipos de massa, adaptando-se às necessidades da sua cozinha.

Quais são as características de segurança da amassadeira?

Inclui um microinterruptor de segurança na tampa da cuba para prevenir acidentes durante a operação, bem como uma tampa em policarbonato fumado de série com elevação manual para maior proteção e visibilidade.

Qual a composição dos materiais em contacto com os alimentos?

A tigela, espiral e o amassador são fabricados em aço inoxidável AISI 304, material durável e higiénico, ideal para o contacto direto com produtos alimentares em ambientes profissionais.

É possível remover a cuba para facilitar a limpeza?

Sim, a cuba amovível, juntamente com a cabeça retrátil, foi concebida para simplificar significativamente os processos de limpeza e manutenção, economizando tempo valioso na sua rotina de trabalho.

O equipamento oferece diferentes velocidades de trabalho?

Sim, está equipada com duas velocidades, permitindo um controlo preciso sobre o processo de amassadura e adaptando-se às especificidades de cada receita e tipo de massa, conseguindo assim melhores resultados finais.