

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Amassadeira Espiral Elétrica 12 kg, Cuba 16 Litros, 230V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.051	<b>Modelo:</b>	AMASSADEIRA ESPIRAL 12/S-220V CE
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	AMASSADEIRA ESPIRAL 12/S-220V CE

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral elétrica profissional de 12 kg com cuba de 16 litros, ideal para pão e pizza. Estrutura robusta e peças em inox para uso intensivo em HORECA e pastelaria.

## Descrição Completa

### Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta amassadeira espiral elétrica é ideal para pastelarias, padarias e pizzarias com produção diária moderada a intensa.

A sua conceção robusta, com estrutura em chapa de aço e pintura anti-riscos, garante uma durabilidade excepcional e um desempenho constante, mesmo em ambientes de uso intensivo. As peças em contacto com os alimentos, como a cuba, espiral e amassador, são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares.

Com uma capacidade de 12 kg de massa e cuba de 16 litros, permite uma produção eficiente de diferentes tipos de massas, desde as mais macias para pão e pizza até outras variedades que exigem uma mistura homogénea e consistente. O micro-interruptor de segurança na tampa de policarbonato fumado eleva os padrões de segurança operacional.

### Aplicações

Esta amassadeira é perfeita para estabelecimentos que necessitam de uma solução fiável e eficiente para a confeção de massas. É especialmente recomendada para padarias, pastelarias, pizzarias, cozinhas de restaurantes e hotéis que têm uma produção diária de pão, pizza, bolos e outras iguarias que requerem massa perfeitamente amassada.

A sua única velocidade de 90 rpm na espiral otimiza o processo de amassamento, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	350x650x600 mm
Capacidade da Cuba	16 Lt

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensão da Cuba (ØxA)</b>	320x210 mm
<b>Capacidade de Massa</b>	12 kg
<b>Rotações da Espiral</b>	90 rpm (1 velocidade)
<b>Potência</b>	0.75 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	56 kg / 66 kg
<b>Estrutura</b>	Alinhada com tinta à prova de riscos
<b>Materiais em Contacto com Alimentos</b>	Aço inoxidável (cuba, espiral e amassador)
<b>Segurança</b>	Micro-interruptor na tampa da cuba
<b>Tampa da Cuba</b>	Polycarbonato fumado, levantamento manual