

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral 25kg 400V 2 Velocidades para Pão e Pizza

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.052	Modelo:	AMASSADEIRA ESPIRAL 25/S-380V CE 2 VELOCIDADE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA ESPIRAL 25/S-380V CE 2 VELOCIDADE

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 2 velocidades, 32L (25 kg massa) e 400V. Ideal para pão e pizza em pastelarias e restaurantes.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para a produção eficiente de diferentes tipos de massa, esta amassadeira espiral destaca-se pela sua robustez e versatilidade. É particularmente indicada para a confeção de massas macias, como as de pão e pizza, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em ambientes de produção intensiva.

A sua estrutura alinhada com tinta de elevada resistência a riscos assegura uma durabilidade superior, mesmo em condições de uso contínuo. Todas as peças que entram em contacto direto com os alimentos – a cuba, a espiral e o amassador – são fabricadas em aço inoxidável, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares.

Equipada com um micro interruptor de segurança na tampa da cuba e uma tampa de policarbonato fumado padrão com levantamento manual, esta máquina prioriza a segurança do utilizador e a facilidade de operação. A inclusão de duas velocidades permite um controlo preciso do processo de amassamento, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita.

Aplicações

Esta amassadeira profissional é a solução ideal para padarias, pastelarias, pizzarias, e cozinhas industriais que procuram otimizar a sua produção de massas. A sua capacidade de 25 kg de massa torna-a perfeita para estabelecimentos com volume de produção médio a elevado, onde a eficiência e a qualidade são cruciais.

É uma ferramenta indispensável para a confeção de pão artesanal, bases de pizza, massas fermentadas diversas e outros produtos de panificação e pastelaria que exigem um amassamento homogénio e controlado, contribuindo significativamente para a otimização dos custos de mão-de-obra e tempo de preparação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	430x780x710 mm
Capacidade da Cuba	32 Litros
Dimensão da Cuba	Ø400x260 mm
Capacidade Máx. de Massa	25 kg
Rotação Espiral 1ª Velocidade	90 rpm
Rotação Espiral 2ª Velocidade	180 rpm
Potência	1,5 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	96 kg
Peso Bruto	107 kg