

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral para Padaria e Pastelaria 42L 38kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.056	Modelo:	AMASSADEIRA ESPIRAL 38/S-380V/2V CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA ESPIRAL 38/S-380V/2V CE

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 42 Litros para padarias e pastelarias. Ideal para massa de pão e pizza, com 2 velocidades e capacidade de 38 kg de massa.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar produções em padarias e pastelarias, esta amassadeira espiral de 42 litros é ideal para massas macias, como as de pão e pizza. A sua construção robusta garante durabilidade e um desempenho consistente em ambientes de uso intensivo, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio do setor HORECA.

Com duas velocidades de rotação da espiral, permite um controlo preciso sobre o processo de amassar, adaptando-se a diferentes texturas de massa para resultados perfeitos. A segurança é uma prioridade, com um microinterruptor na tampa da cuba e componentes em contacto com os alimentos fabricados em aço inoxidável, assegurando higiene e conformidade com as normas.

A estrutura alinhada com tinta à prova de riscos mantém a aparência profissional do equipamento ao longo do tempo, enquanto a cuba fixa e a tampa de policarbonato defumado com levantamento manual facilitam a operação e a limpeza, aumentando a eficiência operacional da sua cozinha.

Aplicações

Esta amassadeira é perfeitamente adequada para padarias artesanais, pastelarias industriais, pizzarias de alto volume e cozinhas de restaurantes que produzem pão fresco ou massas caseiras. A capacidade de 38 kg de massa por lote atende às exigências de estabelecimentos com produção média a grande, garantindo uma resposta eficaz às necessidades dos seus clientes.

É uma solução essencial para otimizar o tempo de preparação e a qualidade das massas em hotéis, caterings e refeitórios, onde a consistência e a eficiência são cruciais para o sucesso diário das operações.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	480x800x710 mm
Capacidade da Cuba	42 Litros

Característica	Detalhe
Dimensão da Cuba	450x260 mm
Capacidade de Massa	38 kg
Produção por Hora	114 kg/h
Rotação da Espiral (1ª Vel.)	90 rpm
Rotação da Espiral (2ª Vel.)	180 rpm
Peso Líquido/Bruto	100 kg / 113 kg
Potência	1,5 kW
Tensão	400 V
Características Adicionais	Estrutura em tinta à prova de riscos, peças em contacto com alimentos em aço inoxidável, microinterruptor de segurança, cuba fixa, 2 velocidades.