

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Amassadeira Espiral 18 kg, 2 Velocidades, 22L, 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.056B	<b>Modelo:</b>	AMASSADEIRA ESPIRAL 18/S 2 VEL 400V CE
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
--------------	-----

## Descrição Resumida

Amassadeira espiral profissional de 2 velocidades, ideal para pão e pizza. Cuba de 22L, capacidade para 18 kg de massa e estrutura robusta em inox. Tensão 400V.

## Descrição Completa

### Amassadeira Espiral para Padaria e Pastelaria — Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral profissional representa uma solução robusta e altamente eficiente para a produção de diferentes tipos de massa, destacando-se na preparação de massas macias como pão e pizza. A sua engenharia de duas velocidades permite um controlo preciso sobre o processo de amassadura, garantindo a consistência ideal para cada receita e resultando em produtos finais de excelência.

Construída para durar, a amassadeira apresenta uma estrutura sólida com pintura resistente a riscos, assegurando durabilidade e uma manutenção simplificada em ambientes exigentes. Todos os componentes em contacto com os alimentos, incluindo cuba, espiral e amassador, são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas de segurança alimentar.

A segurança operacional é primordial, por isso, esta máquina integra um microinterruptor de segurança na tampa da cuba. A tampa de policarbonato fumado, com elevação manual, não só protege o processo de amassadura, como também oferece visibilidade e facilidade de acesso.

### Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, pizzarias, e cozinhas industriais que exigem um equipamento fiável e de alto desempenho na preparação de massas. A sua capacidade de 18 kg de massa e cuba de 22 litros tornam-na perfeita para estabelecimentos com produção diária média a elevada, otimizando o tempo e a eficiência na cozinha. Garante resultados homogéneos e de elevada qualidade, essenciais para a satisfação do cliente.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	390x670x600 mm
<b>Capacidade da Cuba</b>	22 Litros
<b>Dimensão da Cuba</b>	360x210 mm
<b>Capacidade de Massa</b>	18 kg
<b>Produção por Hora</b>	54 kg/h
<b>Rotação Espiral 1ª Velocidade</b>	90 rpm
<b>Rotação Espiral 2ª Velocidade</b>	180 rpm
<b>Peso Líquido</b>	57 kg
<b>Potência</b>	0,75 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Características Adicionais</b>	Estrutura pintada à prova de riscos, cuba fixa, microinterruptor de segurança, tampa de policarbonato fumado.