

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



Hotelequip.pt

Amassadeiras Espiral 50kg 2 Velocidades 400V - Padaria & Pizza

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.058	Modelo:	AMASSADEIRA MOD.50/S 400V 2VEL CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA MOD.50/S 400V 2VEL CE

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 50 kg de capacidade e duas velocidades. Ideal para pão e pizza, com cuba e espiral em aço inoxidável. Tensão: 400V.

Descricao Completa

amassadeira espiral — Amassadeiras Espiral – Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral de 50 kg de capacidade, com duas velocidades e alimentação trifásica (400V), é o equipamento ideal para a produção eficiente de diversos tipos de massa. Desenvolvida para ambientes profissionais, garante um desempenho superior e uma durabilidade excepcional, adaptando-se perfeitamente às exigências de padarias, pastelarias e pizzarias.

A construção robusta, com estrutura revestida a tinta epóxi de alta resistência a riscos, assegura um investimento duradouro. Todas as peças em contacto com os alimentos, como a cuba, a espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável, cumprindo os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Com duas velocidades de rotação da espiral (80 rpm na 1.^a velocidade e 160 rpm na 2.^a), permite um controlo preciso do processo de amassadura, otimizando a textura e o desenvolvimento da massa. A cuba fixa e o microinterruptor de segurança na tampa garantem uma operação segura e eficiente, protegendo os utilizadores durante a utilização.

Aplicações

Esta amassadeira é especialmente indicada para estabelecimentos com alta produção de massas, como padarias industriais, pastelarias com fabrico próprio, pizzarias de volume médio a elevado, e cozinhas de restauração coletiva. A sua capacidade de 50 kg de massa e a produção horária de 150 kg tornam-na indispensável para otimizar os processos de fabrico, desde pão e pizzas a outras massas macias.

É uma solução robusta para negócios que procuram fiabilidade e consistência na qualidade das suas massas, contribuindo para a eficiência e rentabilidade da operação diária.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	530x920x920 mm

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	62 Litros
Dimensão da Cuba (ØxA)	500x310 mm
Capacidade de Massa	50 kg
Produção Horária	150 kg/hora
Rotação da Espiral (1ª velocidade)	80 rpm
Rotação da Espiral (2ª velocidade)	160 rpm
Peso Líquido	170 kg
Peso Bruto	193 kg
Potência	2,2 kW
Tensão	400 V
Tipo de Cuba	Fixa
Velocidades	2