

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Amassadeira Espiral Profissional 12 kg

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.342	<b>Modelo:</b>	2088.342
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2088.342

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com capacidade para 12 kg de massa. Ideal para padarias, pastelarias e pizzarias, garantindo eficiência e segurança.

## Descricao Completa

### Amassadeira profissional — Amassadeira — Principais Vantagens

Preparar massas maleáveis e pão fresco nunca foi tão simples. Esta amassadeira industrial é ideal para cozinhas profissionais, padarias e pastelarias, otimizando a produção de diferentes tipos de massa com eficiência e consistência. A sua conceção robusta e componentes em aço inoxidável garantem durabilidade e facilitam a limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração.

Com um design ergonómico de cabeça elevatória, o manuseamento da cuba e o acesso à espiral são mais cómodos. A segurança do utilizador é uma prioridade, por isso foi integrada uma tampa de policarbonato com micro interruptor, assegurando um funcionamento seguro e sem acidentes. O seu restaurante ou padaria beneficiará de uma maior agilidade no processo de preparação de massas.

### Aplicações Profissionais

Uma amassadora de espiral como esta é indispensável em qualquer ambiente que exija a preparação de grandes volumes de massa macia, como os necessários para pães, pizzas, e outros produtos de pastelaria e panificação. Desde pequenos cafés a grandes restaurantes e hotéis, a sua versatilidade permite adaptá-la a diversas necessidades, garantindo sempre a melhor qualidade na massa. Facilite o trabalho da sua equipa e melhore a qualidade dos seus produtos de confeção.

A produção eficiente desta misturadora é perfeita para negócios com alta procura, permitindo que o chef se concentre em criar e inovar, enquanto o equipamento executa o trabalho pesado e repetitivo de amassar. A sua performance consistente garante que cada lote de massa tenha a mesma textura e qualidade, um fator crucial para manter os clientes satisfeitos e a sua cozinha a funcionar sem contratempos. Para além disso, esta batedeira industrial é também uma solução ideal para pizzarias que necessitam de preparar diariamente grandes quantidades de massa para pizza.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	350x650x620/1060

Característica	Valor
Capacidade da Cuba (Litros)	16
Dimensão da Cuba (mm)	320x210
Capacidade de Massa (kg)	12
Produção (kg/h)	36
Rotação da Espiral - 1ª velocidade (rpm)	90
Rotação da Espiral - 2ª velocidade (rpm)	180
Peso Líquido - Bruto (kg)	63-73
Potência (kW)	0,75
Tensão (V)	230

## Perguntas Frequentes

### 1. Qual o tipo de massas que esta amassadeira consegue processar?

Esta máquina é especialmente concebida para processar diferentes tipos de massa macias, sendo ideal para a preparação de pão, pizza e outras massas fermentadas, garantindo uma consistência perfeita para os seus produtos.

### 2. É fácil limpar e manter a amassadeira?

Sim, a máquina foi desenhada a pensar na higiene e facilidade de manutenção. Todas as peças que contactam com os alimentos, como a cuba, a espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável, o que simplifica a limpeza e assegura a máxima higiene.

### 3. Esta amassadeira é adequada para estabelecimentos com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 350x650x620/1060mm, esta amassadeira é uma excelente opção para cozinhas profissionais onde o espaço é um fator importante, otimizando a área de trabalho sem comprometer o desempenho.

### 4. Quais são as características de segurança deste equipamento?

A segurança do operador é crucial. Por isso, a amassadeira inclui um micro interruptor de segurança na tampa da cuba e uma tampa de policarbonato defumado padrão, evitando acidentes durante o processo de amassadura.

### 5. Consigo manusear a cuba e a cabeça da máquina facilmente?

Sim, a máquina dispõe de um sistema de levantamento manual da cabeça e uma cuba amovível, o que facilita não só o carregamento e descarregamento da massa, mas também a limpeza e a manutenção de forma eficiente.