

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Amassadeira Espiral 18 kg, 2 Velocidades, Cuba 22 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.342B	<b>Modelo:</b>	AMASSADEIRA 18 C 2 VELOCID.400V CE
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	AMASSADEIRA 18 C 2 VELOCID.400V CE

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 400V com capacidade de 18 kg de massa e cuba de 22 L. Ideal para pão e pizza. Duas velocidades, cuba removível e partes em inox.

## Descricao Completa

### Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral de 18 kg é uma solução otimizada para estabelecimentos HORECA e cozinhas industriais que procuram eficiência e versatilidade na preparação de massas. Com duas velocidades distintas, permite adaptar-se a diversas receitas, desde massas macias para pão e pizza até outras variedades que exijam um controlo preciso do amassamento.

A estrutura robusta, protegida com tinta anti-riscos, garante durabilidade e facilidade de manutenção em ambientes de uso intensivo. As peças em contacto com os alimentos, como a cuba, a espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável, assegurando os mais altos padrões de higiene e resistência à corrosão, essenciais para a segurança alimentar.

Equipada com um micro interruptor de segurança na tampa e uma tampa de policarbonato fumado, esta máquina oferece um funcionamento seguro e eficiente. A cuba removível e a cabeça com levantamento manual facilitam significativamente as operações de carregamento, descarregamento e limpeza, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

### Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, pizzarias, restaurantes e hotéis com produção própria de pão e massas. A sua capacidade de 18 kg de massa é perfeita para estabelecimentos com volume de produção médio a alto, garantindo um amassamento homogéneo e consistente. É particularmente eficaz para a preparação de massas para pizzas, pães diversos, folhados e outras massas lêvedas, onde a textura e elasticidade são cruciais para o produto final.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	390x670x620/1090 mm
Capacidade da Cuba	22 Litros
Dimensão da Cuba	Ø 360x210 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade Máxima de Massa</b>	18 kg
<b>Produção Horária</b>	54 kg/h (estimada)
<b>Rotação da Espiral (1ª velocidade)</b>	90 rpm
<b>Rotação da Espiral (2ª velocidade)</b>	180 rpm
<b>Potência</b>	0,75 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	107 kg / 118 kg
<b>Material (peças em contacto)</b>	Aço Inoxidável
<b>Segurança</b>	Micro interruptor na tampa
<b>Tampa</b>	Policarbonato Fumado
<b>Cabeça</b>	Levantamento Manual
<b>Cuba</b>	Removível