

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral 38kg, 2 Velocidades, 400V

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|--------------------------------|
| SKU: | UD2088.344 | Modelo: | AMASSADEIRA 38C 2 VELOCID.400V |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------------------------|
| Marca | UDI |
| Modelo | AMASSADEIRA 38C 2 VELOCID.400V |

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 38 kg com 2 velocidades, ideal para pão e pizza. Cuba removível em inox, estrutura anti-riscos. Alimentação 400V.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Equipada com um motor robusto e duas velocidades, esta amassadeira espiral garante uma preparação perfeita de diferentes tipos de massa, desde as mais leves às mais consistentes. Ideal para padarias, pastelarias e pizzarias que exigem excelência e consistência na qualidade das suas massas. A sua estrutura durável, com acabamento anti-riscos, assegura uma longa vida útil e um desempenho fiável no ambiente de trabalho exigente da restauração.

Concebida para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional, a Amassadeira Espiral de 38kg permite processar grandes volumes de massa rapidamente. A cuba e a espiral em aço inoxidável, em contacto direto com os alimentos, garantem a máxima higiene e facilitam a limpeza. O microinterruptor de segurança na tampa da cuba, em policarbonato fumado, proporciona uma utilização segura e monitorizada.

Este equipamento destaca-se pela sua versatilidade e facilidade de operação. Capaz de produzir massas macias, como pão e pizza, com a consistência ideal, é um investimento que se traduz em produtividade e qualidade superior. O levantamento manual da cabeça e a cuba removível simplificam significativamente os processos de carga, descarga e higienização.

Aplicações

Perfeita para operações de média e grande escala, esta amassadeira é indispensável em padarias artesanais e industriais, pastelarias, pizzarias e cozinhas profissionais de hotéis ou restaurantes. É especialmente recomendada para estabelecimentos que produzem diariamente grandes quantidades de massa para pão, pizza, bolos e outros produtos de panificação e pastelaria, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------|---------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 480x800x730/1340 mm |

| Característica | Detalhe |
|--|-----------------|
| Capacidade da Cuba | 42 Litros |
| Dimensão da Cuba | 450x260 mm |
| Capacidade de Massa | 38 kg |
| Produção Horária | 114 kg/h |
| Rotação Espiral (1ª Velocidade) | 90 rpm |
| Rotação Espiral (2ª Velocidade) | 180 rpm |
| Peso Líquido/Bruto | 114 kg / 127 kg |
| Potência | 1,5 kW |
| Tensão | 400 V |