

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral 45 kg | Cuba 64 L | 2 Velocidades 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.845	Modelo:	AMASSADEIRA UDP 50 45K 65L 2V 400V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA UDP 50 45K 65L 2V 400V

Descricao Resumida

Amassadeira espiral robusta para padarias e pastelarias. Ideal para 45 kg de massas médias a pesadas, controlo de 2 velocidades, cuba de 64 L e alimentação 400V.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral para Padaria – Principais Vantagens

Desenvolvida para satisfazer as exigências da panificação e pastelaria profissional, esta amassadeira espiral destaca-se pela sua robustez e eficiência. É a solução ideal para padarias, pastelarias e cozinhas industriais que procuram otimizar a preparação de massas médias e pesadas, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Com duas velocidades distintas e uma capacidade generosa de 45 kg de massa, adapta-se perfeitamente a diferentes tipos de elaborações, desde as mais leves às mais densas. A sua conceção ergonómica e a inclusão de uma grade frontal de segurança asseguram uma operação fiável, protegendo o utilizador e o equipamento.

Este equipamento é construído com materiais de alta durabilidade, concebidos para um uso intensivo, minimizando a necessidade de manutenção e prolongando a vida útil do investimento. A potência otimizada garante um consumo energético eficiente, contribuindo para a redução dos custos operacionais no seu negócio.

Aplicações

Este equipamento é indispensável em padarias e pastelarias de pequeno e grande porte, bem como em cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering com produção própria de pão, pizzas ou produtos de pastelaria. É ideal para amassar, misturar e sovar massas para pão, bolachas, bolos e produtos de confeitaria que exijam uma preparação rigorosa e homogeneidade.

A sua versatilidade permite o processamento de grandes volumes de massa, otimizando o tempo de produção e garantindo a qualidade final dos seus produtos, essencial para satisfazer os clientes mais exigentes do setor HORECA.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	520x890x870 mm

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	64 L
Dimensão da Cuba	500x340 mm
Capacidade de Massa	45 kg
Rotação Espiral (1ª Velocidade)	88 rpm
Rotação Espiral (2ª Velocidade)	137 rpm
Peso Líquido	148 kg
Peso Bruto	170 kg
Potência	1,8-1,1 kW
Tensão	400 V