

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral para 50 kg de Massa – 80 Litros, 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.018A	Modelo:	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD.EASY 50
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD.EASY 50

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 50 kg de capacidade, com cuba de 80 litros e dois motores independentes, ideal para padarias e pastelarias. Tensão 400V.

Descrição Completa

Amassadeira Espiral 50 kg — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a preparação de massas em padarias, pastelarias e outras cozinhas profissionais, esta amassadeira espiral de alta performance garante homogeneidade e qualidade superior nas suas produções diárias. Com capacidade para 50 kg de massa e cuba de 80 litros, é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e durabilidade.

A robustez da sua estrutura em aço pintado com pó epóxi, juntamente com a proteção e tina de aço inoxidável AISI 304, assegura uma longa vida útil e fácil manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar. Os dois motores independentes otimizam o desempenho da tina e do espiral, proporcionando um controlo preciso para diferentes tipos de massa.

Equipada com sistemas de segurança avançados contra salpicos de água, poeira e farinha, esta amassadeira protege os seus componentes elétricos, garantindo um funcionamento seguro e fiável em ambientes de produção intensiva. A sua tecnologia avançada é essencial para resultados profissionais consistentes e uma produção sem interrupções.

Aplicações

Esta amassadeira espiral é perfeita para padarias de médio e grande porte, pastelarias, pizzarias e cozinhas industriais que necessitam de processar grandes volumes de massa diariamente. É ideal para a preparação de pão, pizzas, doces, bases de pastelaria, entre outros, garantindo uma mistura uniforme e rápida. A sua capacidade torna-a indispensável em contextos de alta produção, onde a rapidez e a qualidade são cruciais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	630x1176x1316/1675 mm
Capacidade da Cuba	80 Litros
Dimensão da Cuba	600x360 mm

Característica	Detalhe
Capacidade de Massa	50 kg
Rotações Espiral (1ª Velocidade)	111 rpm
Rotações Espiral (2ª Velocidade)	222 rpm
Velocidade Rotação da Cuba	13 rpm
Peso Líquido	293 kg
Potência	2,6 kW
Tensão	400 V
Estrutura	Aço pintado com pó epóxi
Proteção de Tina	Aço inoxidável AISI 304
Tina, Espiral e Barra de Corte	Aço inoxidável AISI 304
Sistema de Condução	Cintos
Motores	Dois motores independentes para tina e espiral
Proteção Elétrica	Contra salpicos de água, poeira e farinha