

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral para Padaria e Pastelaria 80 kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.019	Modelo:	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD.EASY 80
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD.EASY 80

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com capacidade de 80 kg e cuba de 148 litros, ideal para padarias e pastelarias. Estrutura em aço epóxi, componentes em inox.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral – Principais Vantagens para Negócios

Desenvolvida para otimizar a produção em padarias, pastelarias e cozinhas industriais, esta amassadeira espiral garante a máxima eficiência na preparação de massas. A sua estrutura robusta em aço pintado com pó epóxi assegura durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de trabalho intensivos, enquanto o design de dois motores independentes para a tina e o espiral confere precisão e controlo inigualáveis no processo de amassadura.

A segurança alimentar é primordial, e este equipamento reflete isso com a sua proteção de tina em aço inoxidável AISI 304 e restantes componentes em contacto com a massa fabricados no mesmo material. A construção cuidadosa minimiza a acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e manutenção, e garantindo a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene.

Com uma capacidade impressionante de 80 kg de massa e cuba de 148 litros, esta amassadeira é ideal para produções de médio e grande volume, permitindo uma aceleração significativa dos ciclos de trabalho. A proteção elétrica contra sprays de água, poeira e farinha assegura um funcionamento contínuo e fiável, protegendo o equipamento e o investimento a longo prazo.

Aplicações

Esta amassadeira espiral é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos do setor Horeca, incluindo padarias de produção intensiva, pastelarias que necessitam de consistência na qualidade das massas, cozinhas industriais com elevada procura, e hotéis que confeccionam os seus próprios produtos de panificação. A sua capacidade e fiabilidade tornam-na indispensável para operações que exigem um desempenho constante e resultados superiores.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	741x1282x1365/1385 mm
Capacidade da cuba	148 litros

Característica	Detalhe
Dimensão da cuba	Ø700x400 mm
Capacidade de massa	80 kg
Rotação da espiral (1ª velocidade)	103,5 rpm
Rotação da espiral (2ª velocidade)	207 rpm
Velocidade de rotação da cuba	11 rpm
Peso líquido	398 kg
Potência	4,6 kW
Tensão	400 V
Estrutura	Aço pintado com pó epóxi
Proteção da tina	Aço inoxidável AISI 304
Componentes da cuba	Aço inoxidável AISI 304 (tina, espiral e barra de corte)
Sistema de condução	Cintos
Motores	Dois motores independentes para tina e espiral
Proteção elétrica	Contra sprays de água, infiltrações de poeira e farinha