

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: 24/05/2026

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 120 kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.019A	Modelo:	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD.EASY 120
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD.EASY 120

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 120 kg de capacidade de massa, cuba de 203L e dois motores independentes para máxima eficiência em pastelarias e padarias.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

A amassadeira espiral com capacidade para 120 kg de massa foi concebida para responder às exigências de padarias e pastelarias com volume de produção significativo. A sua estrutura robusta em aço pintado com pó epóxi assegura uma durabilidade e resistência excecionais em ambientes de utilização intensiva.

Equipada com dois motores independentes, um para a cuba e outro para a espiral, esta amassadeira garante um controlo preciso e uma mistura homogénea, indispensável para a obtenção de massas perfeitas. As duas velocidades da espiral permitem adaptar o processo de amassadura a diferentes tipos de massas, desde as mais leves às mais consistentes.

A segurança e a higiene são prioridades neste equipamento. Conta com proteção elétrica contra salpicos de água, infiltrações de pó e farinha, prolongando a vida útil do aparelho e garantindo a segurança do operador. A cuba, espiral e barra de corte em aço inoxidável AISI 304, juntamente com a proteção da tina no mesmo material, facilitam a limpeza e previnem a contaminação.

Aplicações

Esta amassadeira é ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e cozinhas industriais que necessitem de processar grandes volumes de massa diariamente. A sua capacidade de 120 kg é perfeita para produções médias a grandes, otimizando o tempo e a mão de obra. É uma solução eficiente para a preparação de pão, bolos, pizzas, e outras massas, garantindo consistência e qualidade no produto final.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	846x1443x1510/2045 mm
Capacidade da cuba	203 Litros

Característica	Detalhe
Dimensão da cuba (Diâmetro x Altura)	800x400 mm
Capacidade de massa	120 kg
Rotações da espiral (1ª velocidade)	101 rpm
Rotações da espiral (2ª velocidade)	202 rpm
Velocidade de rotação da cuba	11 rpm
Peso líquido/bruto	N/D / 568 kg
Potência	6,7 kW
Tensão	400 V
Estrutura	Aço pintado com pó epóxi
Proteção de tina	Aço inoxidável AISI 304
Materiais da cuba, espiral e barra de corte	Aço inoxidável AISI 304
Sistema de condução de ferramentas	Cintos
Motores independentes	Dois (cuba e espiral)
Proteção elétrica	Contra sprays de água, infiltrações de poeira e farinha