

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeiras Espirais 160 kg, Cuba 261 L, 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.019B	Modelo:	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD.EASY 160
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD.EASY 160

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de alta capacidade, com 160 kg de massa e cuba de 261 litros. Estrutura robusta em aço e cuba em inox AISI 304. Ideal para padarias e pastelarias.

Descrição Completa

amassadeira espiral profissional — Amassadeiras Espirais — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade da amassadeira espiral com capacidade para 160 kg de massa e cuba de 261 litros, ideal para as mais exigentes padarias e pastelarias. Equipada com dois motores independentes para a cuba e espiral, garante um desempenho superior e uma mistura homogênea, essencial para a qualidade final dos seus produtos.

A sua estrutura robusta em aço pintado com pó epóxi e a proteção da tina em aço inoxidável AISI 304 asseguram não só uma longa vida útil do equipamento, como também a máxima higiene e facilidade de limpeza, crucial para ambientes de produção alimentar.

Com duas velocidades de rotação da espiral e da cuba, este equipamento oferece a flexibilidade necessária para amassar diferentes tipos de massas, desde as mais leves às mais consistentes, otimizando o tempo de preparação e aumentando a produtividade da sua cozinha profissional.

Aplicações

Esta amassadeira espiral de alta capacidade é perfeitamente adequada para padarias, pastelarias, cozinhas industriais, e estabelecimentos HORECA que necessitem de processar grandes volumes de massa diariamente. É a escolha ideal para o fabrico de pão, pizzas, bolos, e outros produtos de panificação e doçaria que exigem uma amassadura consistente e eficiente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	946x1530x1510/2125 mm
Capacidade da Cuba	261 Litros
Dimensão da Cuba	900x420 mm

Característica	Detalhe
Capacidade Máxima de Massa	160 kg
Rotação Espiral (1ª velocidade)	101 rpm
Rotação Espiral (2ª velocidade)	202 rpm
Velocidade Rotação da Cuba	11 rpm
Peso Líquido/Bruto	593 kg (bruto)
Potência	8,2 kW
Tensão	400 V
Estrutura	Aço pintado com pó epóxi
Proteção da Tina	Aço inoxidável AISI 304
Componentes da Tina	Aço inoxidável AISI 304, 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