

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral Automática 160 kg, Cuba 261 L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.202	Modelo:	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD. EASY 160 RL
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD. EASY 160 RL

Descricao Resumida

Amassadeira espiral robusta e automática com 160 kg de capacidade, cuba de 261L e basculante hidráulico. Essencial para padarias e pastelarias.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral Automática — Principais Vantagens

A Amassadeira Espiral com capacidade para 160 kg de massa e cuba de 261 litros é um equipamento robusto e essencial para padarias e pastelarias de média a grande produção. Projetada para otimização de tempo e consistência na mistura, esta amassadeira incorpora um misturador espiral e um elevador-basculante hidráulico, simplificando o processo de manuseamento da massa.

Com um design ergonómico e operação intuitiva, facilita o trabalho diário, reduzindo o esforço físico e aumentando a produtividade. O sistema de controlo multifuncional permite alternar entre o modo manual tradicional e o modo automático programável, eliminando tarefas repetitivas e garantindo resultados uniformes em cada utilização, ideal para otimizar os fluxos de trabalho em cozinhas profissionais.

Este equipamento assegura uma mistura homogênea e eficiente, respeitando as características da massa. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho consistente, um investimento seguro para qualquer estabelecimento de restauração ou hotelaria que procure excelência e eficiência na produção de pão e outros produtos de pastelaria.

Aplicações

Ideal para padarias e pastelarias de volume médio a alto, hotéis com produção própria de pão e pastelaria, e cozinhas industriais que requerem grandes quantidades de massa. A capacidade de 160 kg de massa torna-a perfeita para produções contínuas, seja para pão, pizzas ou massas doces, garantindo sempre a mesma qualidade e textura. A função basculante hidráulica otimiza o esvaziamento, sendo perfeita para operar com grandes volumes e ritmos intensos de trabalho, minimizando o esforço dos operadores e maximizando a segurança e higiene no local de trabalho.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade da Cuba	261 Litros
Dimensão da Cuba	900x420 mm
Capacidade de Massa	160 kg
Rotação Espiral (1ª Velocidade)	101 rpm
Rotação Espiral (2ª Velocidade)	202 rpm
Peso Líquido/Bruto	1096 kg
Tensão	400 V