

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 200kg Cuba 331L Elétrica Easy

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.204	Modelo:	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD. EASY 200 RL
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD. EASY 200 RL

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 200 kg com cuba de 331L. Equipada com misturador espiral e elevador-basculante hidráulico. Fácil de usar e programar.

Descricao Completa

amassadeira espiral 200kg — Amassadeiras Espirais Profissionais — Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral de 200 kg foi concebida para otimizar os processos de confeção em ambientes profissionais, garantindo uma mistura homogénea e eficiente de grandes volumes de massa. A sua construção robusta e tecnologia avançada asseguram durabilidade e desempenho consistente, crucial para padarias, pastelarias e unidades de produção alimentar com alta demanda.

Equipada com um misturador espiral de alta performance e um elevador-basculante hidráulico, facilita significativamente o manuseamento da massa, reduzindo o esforço físico e aumentando a produtividade. O controlo multifuncional permite uma operação flexível, seja em modo manual para receitas específicas ou em modo automático programável para tarefas repetitivas, otimizando o fluxo de trabalho.

O design ergonómico e elegante, combinado com a facilidade de uso, torna esta amassadeira uma adição valiosa a qualquer cozinha profissional, melhorando a eficiência operacional e a qualidade do produto final. A capacidade de 331 litros e os 200 kg de massa atendem às necessidades de produção em larga escala, mantendo a consistência e a excelência em cada lote.

Aplicações

Ideal para padarias e pastelarias que necessitam de processar grandes quantidades de massa diariamente, este equipamento é perfeito para a produção de pão, bolos, pizzas e outros produtos de panificação. A sua capacidade e eficiência são também adequadas para cozinhas industriais e serviços de catering que exigem consistência e rapidez na preparação de massas.

Devido à sua versatilidade e controlo preciso, é igualmente indicada para hotéis e restaurantes de grande porte que produzem os seus próprios artigos de padaria e pastelaria, garantindo sempre a máxima qualidade e frescura. A facilidade de limpeza e manutenção contribui para um ambiente de trabalho higiénico e produtivo em qualquer desses contextos profissionais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	331 Litros
Dimensão da Cuba	1000x440 mm
Capacidade Máxima de Massa	200 kg
Rotação Espiral (1ª Velocidade)	92 rpm
Rotação Espiral (2ª Velocidade)	184 rpm
Peso Líquido/Bruto	Não especificado / 1189 kg
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira pode processar?

Este equipamento foi projetado para processar até 200 kg de massa por lote, ideal para produções de grande volume.

Esta amassadeira é adequada para fazer que tipo de produtos?

É ideal para a produção de diversos tipos de massas, incluindo pão, pizza, bolos e outros produtos de pastelaria e panificação que requerem uma mistura consistente e eficiente.

Posso programar o modo de mistura?

Sim, a amassadeira dispõe de um sistema de controlo multifuncional que permite operar tanto em modo manual como em modo automático programável, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita.

Que sistema de segurança possui para o manuseamento da massa?

Este modelo integra um elevador-basculante hidráulico que facilita a descarga da massa de forma segura e eficiente, minimizando o esforço por parte do operador.