

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeiras Espirais com Elevador-Basculante, 250 kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.206	Modelo:	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD. EASY 250 RL
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD. EASY 250 RL

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com elevador-basculante hidráulico e capacidade para 250 kg de massa. Controlo multifuncional para padarias e pastelarias.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral Profissional — Amassadeiras Espirais Profissionais — Principais Vantagens

As amassadeiras espirais com elevador-basculante são equipamentos essenciais para otimizar a produção em padarias, pastelarias e cozinhas industriais. Projetadas para uso intensivo, garantem a máxima eficiência e qualidade na preparação de massas diversas, desde pão a pastelaria fina, com capacidade para lidar com grandes volumes de forma consistente.

Com um sistema de controlo multifuncional, permitem uma operação flexível, suportando tanto o modo manual tradicional para ajustes finos, quanto o modo automático programável para tarefas repetitivas. Esta dualidade assegura que o utilizador mantenha o controlo total sobre o processo, ao mesmo tempo que beneficia da automatização para aumentar a produtividade e reduzir o esforço manual.

O design ergonómico e robusto destas amassadeiras profissionais não só facilita a utilização diária, mas também assegura uma longa vida útil do equipamento. A incorporação de um elevador-basculante hidráulico simplifica o esvaziamento da cuba, tornando o processo mais rápido e seguro para os operadores, minimizando a necessidade de levantamentos pesados e acelerando o ciclo de produção.

Aplicações

Estas amassadeiras são ideais para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo padarias de grande volume, pastelarias, hotéis com produção própria de pão e doçaria, restaurantes com preparação de massas frescas e cozinhas industriais que requerem a mistura eficiente de grandes quantidades de massa. A capacidade de 250 kg de massa torna-as perfeitas para operações de média a grande escala.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	393 Litros
Dimensão da Cuba	1000x520 mm
Capacidade de Massa	250 kg
Rotação Espiral 1ª Velocidade	92 rpm
Rotação Espiral 2ª Velocidade	184 rpm
Peso Líquido/Bruto	1226 kg
Tensão	400 V