

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Amassadeira Espiral para 120 kg de Massa, Cuba 203 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2522.208	<b>Modelo:</b>	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD. EASY 120 RH
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDI

## Descrição Resumida

Amassadeira espiral de grande capacidade (120 kg de massa), com cuba de 203 L. Inclui elevador hidráulico e controlo multifuncional para operação manual ou automática.

## Descrição Completa

### Amassadeira Espiral com Elevador Hidráulico — Principais Vantagens

Concebida para otimizar os processos de padaria e pastelaria em ambientes profissionais, esta amassadeira espiral garante a produção eficiente de grandes volumes de massa. O sistema de controlo multifuncional permite a operação manual ou automática programável, eliminando tarefas repetitivas e garantindo consistência na qualidade da massa.

A estrutura robusta e o design ergonómico facilitam a utilização e a manutenção, tornando-a uma solução ideal para cozinhas industriais, hotéis e restaurantes que exigem elevado desempenho e fiabilidade.

Equipada com um elevador-basculante hidráulico, esta máquina melhora significativamente a eficiência operacional e a segurança dos colaboradores, tornando o descarregamento da massa mais fácil e rápido.

### Aplicações

Esta amassadeira é perfeita para padarias de grande produção, pastelarias, hotéis com serviço de restauração e cozinhas industriais que necessitem de processar grandes quantidades de massa diariamente. A sua capacidade de 120 kg de massa torna-a apta para pão, pizza, massas fermentadas, entre outros produtos.

A tecnologia programável é particularmente útil para otimizar os tempos de produção e garantir a padronização das receitas, fundamental em operações com alto volume de trabalho.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade da Cuba</b>	203 Litros
<b>Dimensão da Cuba</b>	800x400 mm
<b>Capacidade de Massa</b>	120 kg
<b>Rotação Espiral 1.ª Velocidade</b>	101 rpm
<b>Rotação Espiral 2.ª Velocidade</b>	202 rpm
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	1288 kg
<b>Tensão</b>	400 V