

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral com Elevador-Basculante, 160 Kg de Massa, 400 V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.210	Modelo:	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD. EASY 160 RH
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD. EASY 160 RH

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com elevador-basculante hidráulico. Capacidade para 160 kg de massa e controlo multifuncional. Ideal para padarias e pastelarias.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral de 160 Kg — Vantagens Otimizadas para Produção

Concebida para responder às exigências da padaria e pastelaria profissional, esta amassadeira espiral combina robustez, eficiência e ergonomia. A sua capacidade de processar até 160 kg de massa torna-a ideal para estabelecimentos com alto volume de produção, garantindo uma mistura homogénea e de qualidade superior para diversos tipos de massa.

Equipada com um misturador espiral de alto desempenho e um inovador sistema elevador-basculante hidráulico, esta máquina simplifica as operações diárias. O design ergonómico não só facilita a utilização como também contribui para um ambiente de trabalho mais eficiente e seguro, minimizando o esforço físico dos operadores e otimizando os tempos de produção.

O sistema de controlo multifuncional da amassadeira permite uma flexibilidade operacional inigualável. Quer prefira o modo manual tradicional para um controlo total ou o modo automático programável para eliminar tarefas repetitivas na fase de mistura, esta amassadeira adapta-se perfeitamente às suas necessidades. Esta versatilidade garante resultados consistentes e de alta qualidade, otimizando os recursos humanos e produtivos.

Aplicações

Esta amassadeira é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria, incluindo padarias, pastelarias, pizzarias, cozinhas industriais e grandes restaurantes. É particularmente indicada para locais que necessitam de processar grandes quantidades de massa de forma rápida e eficiente, mantendo sempre a consistência e qualidade do produto final.

O elevador-basculante hidráulico integrado é uma funcionalidade valiosa para otimizar o fluxo de trabalho, permitindo uma descarga fácil da massa para bancadas ou divisoras, reduzindo a necessidade de trabalho manual intenso e aumentando a segurança operacional. É a escolha adequada para negócios que procuram maximizar a produtividade e a ergonomia.

Especificações Técnicas

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

Capacidade da Cuba	261 Litros
Dimensão da Cuba	900x420 mm
Capacidade Máxima de Massa	160 kg
Rotação da Espiral (1ª Velocidade)	101 rpm
Rotação da Espiral (2ª Velocidade)	202 rpm
Peso (Líquido/Bruto)	-/1313 kg
Tensão	400 V