

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral para Padaria 200 kg 331 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.212	Modelo:	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD. EASY 200 RH
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMASSADEIRA ESPIRAL MOD. EASY 200 RH

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com cuba de 331 litros e capacidade para 200 kg de massa. Integrado com elevador-basculante hidráulico e controlo multifuncional para máxima eficiência em padaria e pastelaria.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral, desenvolvida com um design ergonómico e elegante, é uma solução de excelência para padarias, pastelarias e outras unidades de produção que exigem eficiência e qualidade superior na preparação de massas. A sua simplicidade de utilização, aliada à robustez, garante um desempenho consistente em ambientes de trabalho intensivos.

Equipada com um misturador espiral e um elevador-basculante hidráulico integrado, otimiza o processo de produção, reduzindo esforços e aumentando a produtividade. O sistema de controlo multifuncional permite alternar entre o modo manual tradicional e um modo automático programável, eliminando tarefas repetitivas e assegurando a máxima precisão em cada ciclo de amassadura.

Ideal para a confeção de grandes volumes de massa, esta máquina é um investimento inteligente para negócios que procuram otimizar as suas operações de padaria e pastelaria, mantendo sempre elevados padrões de qualidade e consistência.

Aplicações

Perfeita para grandes padarias e pastelarias, cozinhas industriais, fábricas de pão e outros estabelecimentos HORECA com alta produção diária. A sua capacidade de 200 kg de massa e cuba de 331 litros é adequada para operações que necessitam de processar grandes quantidades de diferentes tipos de massa de forma contínua e eficiente. Também é uma excelente escolha para unidades de catering que preparam produtos de padaria em larga escala.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da cuba	331 litros
Dimensão da cuba	1000x440 mm
Capacidade de massa	200 kg

Característica	Detalhe
Rotação espiral (1ª velocidade)	92 rpm
Rotação espiral (2ª velocidade)	184 rpm
Peso líquido - bruto	1430 kg
Tensão	400 V