

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Amassadeira Espiral Profissional 38 kg 2 Velocidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.790	<b>Modelo:</b>	2088.790
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	38 kg	<b>Dimensões:</b>	474 x 800 x 866 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	2088.790

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 38 kg de capacidade. Ideal para pão, pizza e massas macias. Cuba e espiral em aço inox e 2 velocidades.

## Descricao Completa

### Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a sua produção, a amassadeira espiral com cabeça retrátil e cuba amovível é a solução perfeita para cozinhas profissionais e padarias que procuram eficiência e versatilidade. Este equipamento industrial é ideal para preparar uma vasta gama de massas, desde as mais macias como pão, pizza e tortilhas, até outras consistências, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A estrutura robusta, revestida com tinta anti-riscos, assegura durabilidade e fácil manutenção do seu equipamento. A batedeira industrial foi minuciosamente pensada para proporcionar uma experiência de utilização segura e fiável.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer negócio no setor da restauração e hotelaria, incluindo padarias, pizzarias, esplanadas e hotéis. A capacidade de processar diferentes tipos de massa torna-o indispensável para produtores de pão artesanal, pizzarias com elevada procura e cozinhas de grande porte. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 nas partes em contacto com os alimentos garante os mais altos padrões de higiene e facilita a limpeza, cumprindo as exigências de qualquer ambiente de confeção de alimentos. A misturadora de massas é uma aposta segura para otimizar os seus processos produtivos.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	474x800x866/1148
Capacidade da Cuba (Litros)	42
Dimensão da Cuba (mm)	460x260
Capacidade de Massa (kg)	38
Produção (kg/h)	114

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
Rotações Espiral 1ª Velocidade (rpm)	90
Rotações Espiral 2ª Velocidade (rpm)	180
Peso Líquido - Bruto (kg)	97-112
Potência (kW)	1.5
Tensão (V)	400

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Este equipamento é adequado para que tipo de massas?**

Esta máquina é particularmente recomendada para massas macias como pão, pizza e tortilhas, mas a sua versatilidade permite o uso em diversos tipos de massa, adaptando-se às necessidades da sua cozinha.

### **Quais são as características de segurança da amassadeira?**

Inclui um microinterruptor de segurança na tampa da cuba para prevenir acidentes durante a operação, bem como uma tampa em policarbonato fumado de série com elevação manual para maior proteção e visibilidade.

### **Qual a composição dos materiais em contacto com os alimentos?**

A tigela, espiral e o amassador são fabricados em aço inoxidável AISI 304, material durável e higiénico, ideal para o contacto direto com produtos alimentares em ambientes profissionais.

### **É possível remover a cuba para facilitar a limpeza?**

Sim, a cuba amovível, juntamente com a cabeça retrátil, foi concebida para simplificar significativamente os processos de limpeza e manutenção, economizando tempo valioso na sua rotina de trabalho.

### **O equipamento oferece diferentes velocidades de trabalho?**

Sim, está equipada com duas velocidades, permitindo um controlo preciso sobre o processo de amassadura e adaptando-se às especificidades de cada receita e tipo de massa, conseguindo assim melhores resultados finais.