

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



Amassadeira Espiral 18L com 2 Velocidades 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.786	Modelo:	2088.786
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	18 kg	Dimensões:	380 x 653 x 750 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2088.786

Descricao Resumida

Amassadeira espiral de 18L com duas velocidades, ideal para pão e pizza. Construção robusta em aço inox, cuba amovível e segurança integrada.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar o processo de preparação de massas, esta amassadeira espiral de 18 litros é a solução ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de pastelaria. A sua conceção robusta e a funcionalidade de duas velocidades garantem uma mistura homogénea e eficiente de diversos tipos de massas, desde pão e pizza até tortilhas, proporcionando resultados de excelência e consistência na sua produção diária.

A segurança é uma prioridade, integrando um microinterruptor na tampa da cuba para proteção do utilizador. As partes que entram em contacto direto com os alimentos, como a tigela, o espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, assegurando higiene máxima e durabilidade. O revestimento da estrutura com tinta anti-riscos garante não só uma maior resistência ao uso contínuo, mas também uma estética cuidada que se mantém ao longo do tempo.

Aplicações Profissionais

Amplamente utilizada em padarias, pizzarias, confeitarias e restaurantes, esta máquina de amassar é indispensável para processos que exigem grandes volumes de massa. A sua capacidade de processar até 18 kg de massa por lote, aliada à versatilidade das duas velocidades, permite adaptar-se perfeitamente às necessidades de diferentes receitas e texturas. É um equipamento que melhora significativamente a produtividade, minimizando o esforço manual e assegurando uma qualidade superior nas preparações.

Seja para a criação de pães artesanais com uma textura perfeita ou para bases de pizza crocantes e saborosas, esta bateadeira industrial é a aliada de confiança que a sua cozinha profissional necessita. A cabeça retrátil e a cuba amovível facilitam a limpeza e manutenção, tornando este equipamento prático e higiénico para uso diário em ambientes de restauração.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões (mm)	380x653x750/951

Característica	Especificação
Capacidade da Cuba (Lt)	18
Dimensão da Cuba (mm)	360x210
Capacidade de Massa (kg)	18
Produção (h)	54
Rotação Espiral 1ª Velocidade (rpm)	90
Rotação Espiral 2ª Velocidade (rpm)	180
Peso Líquido - Bruto (kg)	57-70
Potência (kW/HP)	0,75-1
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

Para que tipos de massa esta amassadeira é mais indicada?

Esta amassadeira é especialmente recomendada para massas macias, como as utilizadas na confeção de pão, pizza e tortilhas, garantindo uma mistura perfeita graças às suas duas velocidades.

Quais são os benefícios da cuba amovível e cabeça retrátil?

A cuba amovível e a cabeça retrátil simplificam significativamente o processo de limpeza e manutenção do equipamento, além de facilitarem a extração da massa após a preparação.

Que garantias de segurança oferece este equipamento?

Este modelo está equipado com um microinterruptor de segurança na tampa da cuba, que assegura a interrupção do funcionamento em caso de abertura, prevenindo acidentes em ambiente de trabalho.

Qual a capacidade máxima de massa que pode ser processada?

A máquina tem uma capacidade máxima de processamento de 18 kg de massa, tornando-a ideal para estabelecimentos com volume médio a alto de produção.

As peças em contacto com os alimentos são seguras e duráveis?

Sim, todas as partes que contactam diretamente com os alimentos, incluindo a tigela, o espiral e o amassador, são fabricadas em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.