

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Formadora de Massa Elétrica DF-30 para Pizzaria – Espessura Ajustável 0-5mm

### Informacoes do Produto

|        |           |         |         |
|--------|-----------|---------|---------|
| SKU:   | SM5500053 | Modelo: | 5500053 |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |          |
|------------|----------|
| Marca      | Sammic   |
| Modelo     | 5500053  |
| Aplicação  | Pizzaria |
| Energia    | Elétrico |
| Instalação | De Chão  |

## Descricao Resumida

Formadora de massa elétrica DF-30 para pizzaria. Ideal para bases de pizza redondas, espessura ajustável 0-5mm. Produção eficiente e contínua.

## Descricao Completa

### formadora de massa elétrica — Formadora de Massa DF-30 — Principais Vantagens

A formadora de massa (também conhecida como laminadora de massa) DF-30 é um equipamento robusto e eficiente, ideal para estabelecimentos de hotelaria e restauração com grande volume de produção. O seu sistema exclusivo de início automático temporizado, com a opção de funcionamento contínuo, garante uma operação fluida e sem interrupções, otimizando o tempo de trabalho na cozinha.

Construída integralmente em aço inoxidável, esta máquina não só assegura a máxima durabilidade contra o desgaste do uso diário, mas também facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais elevados padrões de higiene. O consumo de energia otimizado contribui para uma gestão mais eficiente dos custos operacionais no seu negócio.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste equipamento. Com rolos de plexiglás transparente, oferece máxima segurança durante o processo sem comprometer a visibilidade, permitindo um controlo total sobre a laminação da massa. A espessura é facilmente ajustável de 0 a 5 mm em ambos os rolos, proporcionando a flexibilidade necessária para diferentes tipos de massas.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes, padarias, pastelarias e outras cozinhas industriais que necessitem de produzir grandes quantidades de base de pizza ou outras massas de forma rápida e uniforme. A função de balancim central revela-se indispensável para a criação de pizzas perfeitamente redondas.

É uma solução essencial para negócios que procuram otimizar a produtividade e a qualidade no processo de confeção de massas, garantindo consistência no produto final e reduzindo o esforço manual da equipa.

### Especificações Técnicas

| Característica       | Detalhe                                                                  |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Diâmetro da Pizza    | 140 mm - 290 mm                                                          |
| Potência Total       | 240 W                                                                    |
| Alimentação Elétrica | 230 V/ 50-60 Hz / 1~                                                     |
| Largura              | 480 mm                                                                   |
| Altura               | 660 mm                                                                   |
| Peso Líquido         | 28 kg                                                                    |
| Material             | Aço Inoxidável                                                           |
| Espessura Ajustável  | 0 a 5 mm                                                                 |
| Proteção dos Rolos   | Plexiglás Transparente                                                   |
| Funções Adicionais   | Início automático temporizado, funcionamento contínuo, balancim central. |