

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Formadora de Massa Elétrica DF-40, para Pizza Redonda, 260-400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM5500054	Modelo:	5500054
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5500054
Aplicação	Pizzaria
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Formadora de massa elétrica robusta para uso profissional, diâmetro ajustável entre 260-400 mm, espessura de 0-5 mm e 240W de potência. Ideal para pizzarias.

Descricao Completa

Formadora de Massa DF-40 — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar a preparação de bases, esta laminadora de massa (também conhecida como estendedora de massa) alia eficiência a uma durabilidade excecional, sendo uma aquisição valiosa para qualquer cozinha profissional. O sistema de arranque automático temporizado, com opção de funcionamento contínuo, assegura uma produtividade constante e adaptável às suas necessidades, minimizando o desgaste dos componentes e otimizando o consumo de energia.

A construção robusta em aço inoxidável garante não só a longevidade do equipamento, mas também a sua fácil higienização, fundamental em ambientes de restauração. A versatilidade é um dos pontos fortes, permitindo a criação de bases perfeitamente redondas para pizzas, graças ao rolo superior inclinado e ao balancim central.

A transmissão por engrenagens e a espessura ajustável de 0 a 5 mm em ambos os rolos proporcionam um controlo preciso sobre o resultado final. A segurança é primordial, com proteções em plexiglás transparente nos rolos, oferecendo máxima visibilidade sem comprometer a integridade do operador.

Aplicações

Esta formadora de massa é ideal para negócios de hotelaria e restauração, como pizzarias, restaurantes italianos, pastelarias, e padarias que necessitam de preparar bases de massa de forma rápida e uniforme. É perfeita para estabelecimentos com volume médio a alto de produção, onde a consistência e a rapidez são cruciais. A sua capacidade de ajustar a espessura da massa torna-a versátil para diferentes tipos de produtos, desde pizzas finas a bases mais densas para focaccias ou pão.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Pizza	260 mm a 400 mm

Característica	Detalhe
Potência Total	240 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Plugue	EU
Largura	590 mm
Profundidade	440 mm
Altura	790 mm
Peso Líquido	37 kg
Material	Aço Inoxidável
Espessura da Massa Ajustável	0 a 5 mm