

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 rapido
ao produto



Máquina de Massa Fresca Profissional 1,5 kg/h, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.152	Modelo:	UD2088.152
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	1.5 kg	Dimensões:	250 x 480 x 290 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.152
Marca	UDI
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Máquina profissional para massa fresca com capacidade de cuba de 1,5 kg e produção de 5 kg/h. Ideal para restauração, durável e higiênica.

Descrição Completa

Esta extratora de massa de ovos, concebida para cozinhas profissionais, impulsiona a eficiência e a qualidade na sua produção diária. Com uma robusta capacidade de processamento de 1,5 kg/hora, este equipamento garante uma produção contínua, fundamental para satisfazer as exigências de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração em geral. A sua construção durável e materiais de alta qualidade asseguram um investimento sólido para o seu negócio.

máquina de massa fresca profissional — Produção de Massa Fresca — Principais Vantagens

A estrutura em aço, com um revestimento à prova de riscos, oferece uma durabilidade excepcional e torna a manutenção uma tarefa simples. A cuba e o amassador, fabricados em aço inoxidável, asseguram a máxima higiene alimentar e uma resistência superior à corrosão. Adicionalmente, a lâmina em liga de bronze permite moldar massas de ovos em variadas formas, garantindo a qualidade e a consistência desejadas para as suas criações culinárias.

Este aparelho está equipado com um micro-interruptor de segurança na tampa da cuba, que cumpre rigorosas normas de segurança CE. Esta funcionalidade protege o seu operador e otimiza o fluxo de trabalho na cozinha. É a opção ideal para empresas que procuram elevar a experiência gastronómica dos seus clientes com massa de qualidade superior, produzida internamente com total controlo sobre os ingredientes e o processo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente vocacionado para cozinhas de restaurantes, unidades hoteleiras, pizzarias e pastelarias que desejam oferecer massa fresca artesanal de forma consistente. É o ajudante ideal para estabelecimentos com um volume médio de produção que procuram otimizar os seus processos culinários e garantir a frescura dos ingredientes. Contribui significativamente para ementas diferenciadas e de elevada qualidade, satisfazendo os paladares mais exigentes dos seus clientes.

No segmento de catering e refeições coletivas, esta máquina assegura a produção de massas frescas para eventos, garantindo a consistência e frescura dos ingredientes em todas as entregas. A construção robusta e a facilidade de limpeza são cruciais para a agilidade operacional em ambientes de produção intensiva.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	250x480x290/460 mm
Capacidade da Cuba	1,5 kg
Capacidade de Produção de Massa	5 kg/hora
Diâmetro do Disco	50 mm
Peso Líquido	18 kg
Peso Bruto	20 kg
Potência	0,3 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade de produção horária desta máquina de massa fresca?

R: Esta máquina oferece uma capacidade de produção de 5 kg de massa por hora, tornando-a ideal para a maioria dos estabelecimentos de restauração que procuram otimizar a sua produção diária.

Q: Que tipo de massas pode esta máquina produzir e quais os materiais de construção que garantem higiene?

R: É especialmente indicada para misturar e moldar massas de ovos em diversas formas, graças à sua lâmina de liga de bronze/latão. A cuba e o amassador são fabricados em aço inoxidável, e a estrutura é revestida com tinta à prova de riscos, assegurando durabilidade e fácil limpeza.

Q: Esta máquina cumpre as normas de segurança europeias?

R: Sim, este extrusor está equipado com um micro-interruptor de segurança na tampa da cuba, que garante a conformidade com as normas CE e a segurança do operador em ambientes de uso intenso.

Q: Quais são as dimensões desta máquina de massa fresca e o espaço necessário para a sua operação?

R: As dimensões desta máquina são 250x480x290/460 mm. Recomenda-se um espaço adicional em redor para garantir uma ventilação adequada e acesso facilitado para manuseamento e limpeza, essencial em cozinhas profissionais com fluxo constante de trabalho.

Q: Como devo realizar a manutenção e limpeza desta máquina de massa fresca?

R: Para a manutenção e limpeza, é fundamental desligar a máquina da corrente elétrica antes de qualquer intervenção. A limpeza regular após cada uso prolonga a vida útil do equipamento e garante a higiene dos alimentos, sendo crucial remover todos os resíduos de massa, especialmente dos discos e misturadores, para manter a qualidade do produto final.