

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



Hotelequip.pt

Máquina de Massas Frescas Elétrica 0,37 kW 2,5 Kg Cuba

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.162	Modelo:	UD2088.162
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	2.5 kg	Dimensões:	260 x 600 x 380 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.162
Marca	UDI
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Potência	Mais de 15 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de massas frescas elétrica profissional com cuba de 2,5 Kg. Ideal para misturar e moldar massas de ovos com 0,37 kW de potência.

Descricao Completa

máquina de massas frescas — Máquina de Massas — Principais Vantagens

Esta extrusora de massa fresca foi concebida para elevar a produção nas cozinhas profissionais. Com uma estrutura robusta e componentes em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene, fundamentais para a restauração e hotelaria. A sua capacidade de processamento assegura uma produção eficiente e contínua, permitindo criar uma vasta gama de formatos.

Equipada com um sistema intuitivo de mistura e extrusão, esta máquina permite criar uma vasta gama de formatos, desde esparguete a tagliatelle. A lâmina de liga de bronze/latão contribui para a qualidade superior da pasta, conferindo-lhe a textura perfeita para os paladares mais exigentes. A segurança é primordial, com um microinterruptor na tampa da cuba, assegurando que o equipamento só opera em condições seguras. A facilidade de limpeza e manutenção complementa a sua eficiência, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que se preocupa com a qualidade e a produtividade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram oferecer massas frescas de elevada qualidade. A sua capacidade de cuba de 2,5 Kg e produção de até 8 Kg de massa por ciclo tornam-na perfeita para estabelecimentos com volume médio a alto de produção diária. É adequada para a confeção de massas com ovos, garantindo resultados consistentes e saborosos em variados pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	260x600x380/560 mm

Capacidade da Cuba	2,5 Kg
Capacidade de Massa Extrudida	8 Kg
Diâmetro do Disco	57 mm
Peso Líquido	29 Kg
Peso Bruto	38 Kg
Potência	0,37 kW
Tensão	230 V
Estrutura	Alinhada com tinta à prova de riscos
Cuba e Amassador	Aço inoxidável
Lâmina	Liga de bronze/latão
Segurança	Microinterruptor na tampa da cuba

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade de produção desta máquina de massas?

A: Esta máquina tem uma capacidade de cuba de 2,5 Kg e pode produzir até 8 Kg de massa fresca por ciclo, ideal para volumes de produção médios a altos em estabelecimentos profissionais que exigem eficiência e qualidade.

Q: De que materiais são feitos os componentes de contacto com a massa?

A: A cuba e o amassador são fabricados em aço inoxidável, garantindo higiene e durabilidade. A lâmina é de liga de bronze/latão, contribuindo para a qualidade final da massa e para uma textura autêntica e perfeita.

Q: É fácil de limpar e manter?

A: Sim, a sua conceção com materiais de alta qualidade e estrutura alinhada com tinta à prova de riscos facilitam significativamente os processos de limpeza e manutenção. Isto otimiza o tempo de operação em ambientes profissionais, como restaurantes e hotéis.

Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento deste equipamento?

A: Esta extrusora de massa fresca opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 0,37 kW. Recomenda-se a ligação a uma tomada elétrica apropriada com ligação à terra, que suporte a carga exigida de 230V, para garantir o seu funcionamento seguro e eficaz.

Q: Esta máquina de massas frescas é adequada para que tipo de produção?

A: Esta máquina é ideal para a confeção de massas frescas de ovo em diversas formas, sendo especialmente recomendada para estabelecimentos de restauração e hotelaria que necessitem de

produzir massas de forma consistente e em quantidade. A sua capacidade considerável permite satisfazer as exigências de cozinhas profissionais com uma produção média a alta.