

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

Estendedor de Massas para Pizza Elétrico, Rolo 420mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.372	Modelo:	ESTENDEDOR PIZZAS FI/42 PVC 230V CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ESTENDEDOR PIZZAS FI/42 PVC 230V CE
Aplicação	Pizzaria
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Estendedor de massas elétrico profissional para pizza e pão, com rolo de 420 mm e ajuste de espessura de 0,3 a 5,5 mm. Estrutura em inox. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Estendedor de Massas para Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a precisão incomparáveis do nosso estendedor de massas elétrico, uma ferramenta essencial para qualquer pizzeria ou estabelecimento de restauração. Concebido para agilizar o processo de preparação de pizzas e pães, este equipamento robusto garante uma massa perfeitamente estendida em tempo recorde, otimizando a produtividade da sua cozinha.

Com um design que prioriza a segurança alimentar e a durabilidade, este estendedor incorpora rolos de resina de alta qualidade, ideais para o contacto com alimentos. A sua estrutura em aço inoxidável não só confere uma resistência superior, como também facilita a limpeza e manutenção, assegurando um funcionamento higiénico e de longa vida útil.

Ajustar a espessura da massa nunca foi tão simples. As alavancas de ajuste em ambas as unidades de rolos inclinados superiores permitem um controlo exato, de 0,3 mm a 5,5 mm, proporcionando a versatilidade necessária para criar diferentes tipos de massas, desde as mais finas e crocantes até às mais consistentes e fofas.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo pizzarias com alto volume de produção, restaurantes italianos, padarias e pastelarias. É perfeito para preparar bases de pizza uniformes, massas para pão, focaccias e outros produtos de panificação que exijam uma espessura controlada e consistente. A sua robustez e facilidade de operação tornam-no adequado para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	590x510x760 mm
Comprimento do Rolo	420 mm

Característica	Detalhe
Abertura dos Cilindros	Mín. 0,3 mm, Máx. 5,5 mm
Peso Líquido	44 kg
Peso Bruto	53 kg
Potência	0,37 kW
Tensão	230 V
Estrutura	Aço inoxidável
Rolos	Resina (segura para alimentos)