

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



Hotelequip.pt

Laminador de Massa para Pizza Elétrico – 320mm, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.374	Modelo:	UD2088.374
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	36 kg	Dimensões:	490 x 510 x 640 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.374
Marca	UDI
Aplicação	Pizzaria
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Largura (mm)	até 600 mm
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Laminador de massa elétrico profissional com rolos de 320mm, ideal para pizza e pão. Estrutura em inox e rolos de resina ajustáveis (0,3-5,5mm).

Descricao Completa

laminador de massa elétrico — Laminador de Massa — Principais Vantagens

Este laminador elétrico para massas é concebido para otimizar a preparação de pizzas e pães em cozinhas profissionais. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene, aspetos cruciais para estabelecimentos de alta exigência. A operação intuitiva, aliada à capacidade de ajustar a espessura da massa, torna-o uma ferramenta essencial para qualquer pizzeria, restaurante ou padaria que procure eficiência e resultados consistentes.

Os rolos de resina, seguros para contacto alimentar, asseguram um manuseamento suave da massa, preservando a sua textura e elasticidade. Uma alavanca de ajuste de espessura permite uma versatilidade notável, adaptando-se a diversos tipos de massas e preparações. Este equipamento não só poupa tempo e esforço, como também eleva a qualidade dos seus produtos finais, garantindo a satisfação dos seus clientes.

Desfrute de uma produção mais rápida e padronizada, reduzindo o desperdício e maximizando a rentabilidade do seu negócio. A conformidade com as normas de segurança europeias (CE) reforça a sua fiabilidade, proporcionando tranquilidade na operação diária.

Aplicações Profissionais

Este estendedor de massas é ideal para diversos estabelecimentos de restauração e hotelaria (HORECA), incluindo pizzarias com alto volume de pedidos, restaurantes que confeccionam as suas próprias massas de pão ou pizza, e padarias que necessitam de agilizar o processo de laminação. É perfeito para preparar bases de pizza uniformes, foccacias, massas para pastéis, ou qualquer outra massa que exija uma espessura controlada e consistente. Assegura eficiência desde a pequena pizzeria artesanal até à grande cozinha industrial.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	490x510x640 mm
Comprimento do Rolo	320 mm
Abertura dos Cilindros	Mín. 0,3 mm / Máx. 5,5 mm
Peso Líquido	36 kg
Peso Bruto	45 kg
Potência	0,37 kW
Tensão	230 V
Certificação	CE

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para o estendedor de massas?

A: Este laminador elétrico tem as seguintes dimensões: 490mm (largura) x 510mm (profundidade) x 640mm (altura). Recomenda-se um espaço adicional para facilitar a operação e manutenção do equipamento na sua cozinha profissional.

Q: Este laminador é adequado para outros tipos de massa além de pizza?

A: Sim, a sua capacidade de ajuste de espessura torna-o versátil para diversas massas, incluindo pão, bases de tarte e folhados, tornando-o ideal para padarias e pastelarias. Os rolos de resina foram concebidos para manusear diferentes consistências de massa com eficácia.

Q: Qual a voltagem necessária para operar este equipamento?

A: O laminador de massas opera com uma tensão de 230 V, tornando-o compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais na Europa, garantindo uma integração fácil na sua cozinha.

Q: É fácil limpar o estendedor de massas após a utilização?

A: A estrutura em aço inoxidável e os rolos de resina foram escolhidos para facilitar a limpeza. Recomenda-se a limpeza regular com um pano húmido e detergente neutro para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Q: Qual a espessura de massa que este equipamento consegue laminar?

A: O laminador de massas permite ajustar a espessura da massa entre um mínimo de 0,3mm e um máximo de 5,5mm, ideal para uma vasta gama de produtos como bases de pizza e pães.