

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



Hotelequip.pt

Laminador de Massa Profissional para Pizza e Pão, 420mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.376	Modelo:	UD2088.376
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	590 x 510 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.376
Marca	UDI
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Estendedor elétrico de massas para pizza e pão, com rolos de 420mm e espessura ajustável. Estrutura em aço inoxidável para uso profissional.

Descricao Completa

Estendedor de Massas Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para o uso intensivo em pizzarias, restaurantes e padarias, este laminador de massa elétrico garante uma preparação eficiente e uniforme de bases para pizza, pão e focaccia. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais em ambientes de produção alimentar de alta exigência. Este equipamento foi desenvolvido a pensar na otimização do fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, permitindo que a sua equipa se foque na criatividade enquanto o processo de laminação é simplificado.

Com rolos de resina próprios para contacto alimentar e um sistema de ajuste de espessura de precisão, este aparelho permite criar massas com a consistência desejada. A versatilidade na manipulação de diferentes formatos de massa torna-o uma ferramenta indispensável. A segurança operacional é uma prioridade, com componentes que cumprem as normas CE e um funcionamento intuitivo, minimizando o risco de erros e acidentes, para que os seus colaboradores possam trabalhar com confiança e eficiência. Apostar na qualidade dos seus equipamentos reflete-se na excelência do seu produto final.

Aplicações Profissionais

Este formador de massas é ideal para pizzarias com volume médio a alto de produção, onde a rapidez e a uniformidade são essenciais para manter a qualidade e o ritmo de serviço. As padarias que necessitam de estender massas para diversos tipos de pão e focaccia encontrarão neste equipamento um aliado valioso, agilizando os processos diários de preparação. Cozinhas de restauração industrial que preparam massas frescas diariamente também beneficiarão da sua eficiência, garantindo a padronização e qualidade dos produtos. É perfeito para estabelecimentos que procuram otimizar o tempo de preparação e garantir a uniformidade das suas bases de massa, permitindo uma confeção perfeita em forno de pizza ou em outros equipamentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	590x510x700 mm

Característica	Detalhe
Comprimento do Rolo	420 mm
Abertura dos Cilindros	Min 0,3 Max 5,5 mm
Peso Líquido	45 kg
Peso Bruto	54 kg
Potência	0,37 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Este estendedor é adequado para outros tipos de massa além de pizza?

Sim, a versatilidade deste equipamento permite o seu uso para estender massas de pão, focaccia e outras massas similares, o que o torna multifuncional em qualquer cozinha profissional, ampliando as suas capacidades de produção.

Qual a espessura mínima e máxima que os rolos conseguem atingir?

Os rolos têm uma abertura ajustável que varia entre 0,3 mm (mínima) e 5,5 mm (máxima), oferecendo um controlo preciso sobre a espessura da massa desejada para diferentes aplicações culinárias.

Este equipamento cumpre as normas de segurança europeias?

Sim, o estendedor de massas é fabricado em conformidade com as diretivas de segurança da Comunidade Europeia (CE), garantindo um funcionamento seguro e fiável em qualquer ambiente profissional de restauração.

Quais as dimensões exatas deste estendedor de massas e qual o espaço mínimo necessário para a sua instalação?

Este estendedor de massas possui dimensões de 590x510x700 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma operação segura e eficaz, recomendamos um espaço livre de pelo menos 10 cm em todas as laterais e na parte traseira, para ventilação e acesso fácil durante a utilização e manutenção.

Como se deve realizar a limpeza e manutenção regulares do estendedor de massas?

A limpeza deve ser feita diariamente, após cada uso, utilizando um pano húmido e detergente neutro nas superfícies de aço inoxidável. Os rolos de resina devem ser limpos com um pano seco ou ligeiramente húmido, evitando a imersão em água e é crucial desligar o equipamento da corrente elétrica antes de qualquer procedimento de limpeza ou manutenção.