

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica 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 Massa Fresca Profissional Elétrica 8 Kg/h

Informações do Produto

SKU:	UD2088.730	Modelo:	UD2088.730
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	8 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	UD2088.730
Marca	UDEX
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Máquina profissional para amassar e extrudar massa fresca. Capacidade 8 kg/h, cuba 2 kg, aço inox AISI 304 e painel digital. 400V.

Descricao Completa

Máquina de Massa Fresca — Principais Vantagens

Concebida para a produção eficiente de massa fresca em ambientes de restauração e hotelaria, este equipamento profissional integra funcionalidades que garantem a excelência no resultado final. Desde a amassadura ideal à extrusão de diferentes formatos, otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas de alta exigência, impulsionando a produtividade do seu negócio.

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e total conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, cruciais para o setor alimentar. A tina extraível e lavável simplifica a manutenção, permitindo uma limpeza rápida e completa após cada utilização intensiva, garantindo a salubridade dos seus produtos.

Este aparelho está equipado com um microinterruptor de segurança na tampa e um painel de controlo digital intuitivo, oferecendo uma operação segura e precisa. A grelha na tampa facilita a adição de ingredientes durante o processamento, mantendo a consistência da massa perfeita em todos os momentos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram produzir massa fresca de alta qualidade internamente. A capacidade de 8 kg/h atende a estabelecimentos com volume de produção médio a alto, permitindo a criação de uma variedade de massas artesanais para satisfazer os clientes mais exigentes e valorizar a sua ementa.

A versatilidade desta máquina, com a possibilidade de utilização de moldes de bronze/latão opcionais, torna-a perfeita para inovar no menu e oferecer pratos de massa únicos. É a solução ideal para cozinhas que valorizam a frescura e o sabor autêntico na sua oferta gastronómica,

proporcionando uma experiência culinária diferenciada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensão (CxPxA)	300x550x425/540 mm
Capacidade da tina	2 kg
Capacidade de massa/hora	8 kg/h
Diâmetro do disco	57 mm
Peso líquido	26,5 kg
Peso bruto	33,5 kg
Potência	0,37 kW
Tensão	400 V
Material	Aço inoxidável AISI 304
Características	Tina extraível, painel digital, microinterruptor de segurança

Perguntas Frequentes

Esta máquina é adequada para produção em grande escala?

Com uma capacidade de produção de 8 kg/h, esta extrusora de massa é ideal para produção em volume médio a elevado, sendo perfeita para restaurantes movimentados e estabelecimentos de hotelaria. Garante uma produção contínua e eficiente para as suas necessidades mais exigentes.

Quais os materiais de fabricação da máquina?

A carcaça, tina, suporte da tina, gancho para amassar e lâmina são todos fabricados em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade, máxima higiene e resistência à corrosão. Este material de alta qualidade assegura a longevidade do investimento.

É possível fazer diferentes tipos de massa?

Sim, com a aquisição de moldes de bronze/latão opcionais, é possível produzir diversos formatos e tipos de massa fresca, ampliando as opções da sua ementa. A faca de corte de massas para o modelo PF25E é também um acessório opcional que permite personalizar ainda mais a produção.

Que requisitos elétricos são necessários para a Máquina de Massa Fresca PF25E?

Esta máquina exige uma tensão de 400V e uma potência de 0,37 kW. É fundamental que a sua instalação elétrica seja compatível com estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente do equipamento.

Como se realiza a limpeza e manutenção da máquina de massa fresca?

A limpeza é facilitada pelos componentes em aço inoxidável AISI 304. A tina é completamente extraível e lavável na máquina de lavar loiça, simplificando a higienização regular e prevenindo a acumulação de resíduos, essencial para a segurança alimentar.