

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

Máquina de Massa Fresca Profissional 8kg/h PF25E

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.734	Modelo:	2088.734
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	8 kg	Dimensões:	300 x 550 x 425 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2088.734
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de massa fresca profissional, capacidade de 8kg/h, em aço inox AISI 304. Ideal para restaurantes e hotelaria, com painel digital.

Descricao Completa

Produtor de Massa — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma máquina de massa fresca de elevada performance, concebida para revolucionar a produção de pasta. Este eficiente equipamento permite misturar e moldar massas diversas com rapidez e consistência, garantindo a máxima frescura e qualidade em cada dose servida aos seus clientes.

Construída integralmente em aço inoxidável AISI 304, esta amassadeira elétrica assegura durabilidade e uma higiene impecável, essencial em qualquer estabelecimento do setor alimentar. O microinterruptor de segurança na tampa da cuba e o painel de controlo digital simplificam a operação, tornando-a intuitiva e segura.

Aplicações Profissionais

Esta multifuncional máquina de pasta é ideal para restaurantes, pastelarias, hotéis e cozinhas industriais que procuram otimizar a sua produção de massas frescas. Desde o preparo de esparguete a tagliatelle ou outras formas mais complexas, a versatilidade deste equipamento adapta-se a diversas necessidades culinárias, elevando a experiência gastronómica oferecida.

A cuba completamente extraível e lavável em máquina de lavar loiça facilita enormemente as operações de limpeza e manutenção, um fator crítico para a eficiência e conformidade com as normas sanitárias rigorosas em ambientes de restauração e hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	300x550x425/540(h)
Capacidade da Cuba (kg)	2

Característica	Valor
Capacidade de Massa (kg/h)	8
Diâmetro do Disco (mm)	57
Peso Líquido - Bruto (kg)	26.5 - 33.5
Potência (kW)	0.37
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção desta máquina de massa?

A máquina de massa fresca PF25E possui uma capacidade de produção de 8 kg por hora, ideal para responder a uma demanda média a alta em estabelecimentos profissionais.

2. O equipamento é fácil de limpar?

Sim, a cuba é totalmente removível e adequada para lavagem em máquina de lavar loiça, simplificando significativamente as tarefas de limpeza e manutenção.

3. Que tipo de materiais são utilizados na construção da máquina?

Todos os componentes em contacto com os alimentos, como a carcaça, cuba, suporte da cuba, gancho para amassar e lâmina, são fabricados em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e higiene.

4. Existem acessórios para diferentes formatos de massa?

Sim, estão disponíveis acessórios opcionais, como moldes de bronze/latão em diversos formatos e uma faca de corte específica para o modelo PF25E, permitindo uma vasta gama de criações de massa.

5. A máquina possui funcionalidades de segurança?

Sim, o equipamento integra um microinterruptor na tampa da cuba, que assegura a segurança durante a operação, parando automaticamente o motor ao abrir a tampa.