

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Extrusora de Massa Fresca PF40E 400V - 13kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.738	Modelo:	MAQUINA MASSA FRESCA PF40E 400V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA MASSA FRESCA PF40E 400V
Capacidade (kg)	11–20 kg
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Máquina extrusora de massa fresca elétrica de 400V, com capacidade para 13 kg/h. Ideal para hotelaria, possui corpo em aço inox e cuba extraível. Dimensões: 307x594x525/610 mm.

Descrição Completa

Extrusora de Massa Fresca PF40E 400V — Principais Vantagens

A Máquina de Massa Fresca PF40E destaca-se pela sua capacidade robusta e desempenho excepcional, ideal para estabelecimentos que exigem produção contínua e de alta qualidade. Com uma capacidade de produção de 13 kg por hora, este equipamento assegura a frescura e a excelência que os seus clientes merecem, elevando o padrão da sua oferta culinária.

Construída integralmente em aço inoxidável AISI 304, a estrutura garante máxima durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene. O design inteligente, com cuba e acessórios removíveis e laváveis na máquina de lavar louça, simplifica a limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa.

Equipada com um painel de controlo digital e um micro-interruptor na tampa da cuba para segurança avançada, a PF40E permite a adição de ingredientes durante o processo, proporcionando total flexibilidade na criação de diferentes tipos de massa. A refrigeração a água na saída de extrusão e a faca de corte de massas incluída asseguram um produto final perfeito e sem esforço.

Aplicações

Esta extrusora de massa fresca é a solução ideal para restaurantes italianos, hotéis com cozinha própria, pastelarias gourmet, e qualquer estabelecimento Horeca que deseje produzir massa fresca de forma eficiente e consistente. Adapta-se perfeitamente a cozinhas industriais de volume médio a alto, onde a qualidade dos ingredientes e a frescura do produto final são cruciais para a reputação do negócio.

É particularmente útil para a preparação de massas personalizadas, permitindo experimentar diferentes formatos e texturas graças à vasta gama de moldes opcionais disponíveis. A capacidade de 13 kg/h garante que mesmo nos picos de procura, a produção não será um constrangimento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	307x594x525/610(h) mm
Capacidade da Cuba	3,5 kg
Capacidade de Produção de Massa	13 kg/h
Diâmetro do Disco	57 mm
Peso Líquido	35 kg
Peso Bruto	46 kg
Potência	0,75 kW
Tensão	400 V