

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 Elétrica PF40E 13kg

Informações do Produto

SKU:	UD2088.742	Modelo:	UD2088.742
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	307 x 594 x 525 cm

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	UD2088.742
Marca	UDI
Capacidade (kg)	11–20 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Máquina de massa fresca profissional com cuba de 3,5 kg e capacidade de extrusão até 13 kg/h. Ideal para restaurantes, 230V, compacta e fácil de limpar.

Descricao Completa

Extrusora de Massa – Principais Vantagens

Concebida para as exigências do sector de restauração e hotelaria, esta extrusora de massa fresca oferece robustez e eficiência. Com uma capacidade de produção de 13 kg, é o equipamento ideal para estabelecimentos que ambicionam confeccionar massas artesanais com rapidez e uma qualidade superior de forma contínua.

O equipamento está munido de componentes em aço inoxidável AISI 304, assegurando durabilidade, higiene e facilidade de limpeza. O seu painel de controlo digital e um sistema de refrigeração a água na saída de extrusão garantem um controlo preciso, mantendo a consistência da massa, mesmo durante períodos de utilização intensa.

A cuba é integralmente extraível e pode ser lavada na máquina de lavar louça, o que simplifica os procedimentos de higienização, uma característica fundamental em qualquer ambiente culinário profissional. Adicionalmente, o micro interruptor na tampa contribui para uma maior segurança durante a operação.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de massa fresca é uma solução perfeita para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e pastelarias, bem como para qualquer espaço gastronómico que pretenda disponibilizar massas frescas de produção própria. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de massas, desde esparguete a tagliatelle, adaptando-se a diversas ementas e necessidades de produção.

A sólida construção e a tecnologia de ponta deste equipamento garantem um desempenho fiável em ambientes de elevada procura. É, portanto, uma excelente adição para cozinhas profissionais que valorizam a qualidade e a produtividade na confeção de produtos frescos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	307x594x525/610mm
Capacidade da Cuba	3,5 kg
Capacidade de Massa	13 kg
Diâmetro do Disco	57 mm
Peso Líquido	35 kg
Peso Bruto	46 kg
Potência	0,75 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de produção deste aparelho de massa fresca?

A máquina tem uma capacidade para produzir até 13 kg de massa, tornando-a perfeitamente adequada para estabelecimentos com uma elevada procura.

Este equipamento é fácil de higienizar e conservar?

Sim, a cuba é totalmente removível e apta para lavagem em máquina de lavar louça industrial, o que facilita substancialmente a sua higienização e manutenção diária.

Quais os materiais de construção utilizados nesta elaboradora de massa?

A estrutura, a cuba, o suporte da cuba, o gancho para amassar e a lâmina são fabricados em aço inoxidável AISI 304, garantindo assim durabilidade e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene.

Quais os requisitos de instalação elétrica para o modelo PF40E?

Esta máquina pede uma ligação elétrica de 230V e possui uma potência de 0,75 kW. Certifique-se de que a instalação elétrica do seu local cumpre estas especificações para um funcionamento seguro e eficaz.

Que acessórios estão disponíveis para esta máquina de massa artesanal?

Este modelo inclui de série uma faca de corte de massas e um sistema de refrigeração a água para o extrusor. Existem ainda moldes de bronze/latão opcionais em diversos formatos, permitindo-lhe variar a sua oferta de massas frescas.