

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

Formadora de Massas de Pizza Elétrica 520 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.178	Modelo:	UD2110.178
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	186 kg	Dimensões:	560 x 710 x 860 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2110.178
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Formadora de pizzas elétrica profissional de alta capacidade (400 pizzas/h) para bases até 520 mm. Garante uniformidade e preserva a borda.

Descricao Completa

Formadora de Pizzas — Principais Vantagens

Esta máquina de moldar pizzas otimiza significativamente a sua produção, permitindo achatar e pré-cozer bases de pizza de forma rápida e eficiente. Com uma capacidade notável de 400 pizzas por hora, este equipamento eletromecânico reduz a necessidade de mão de obra intensiva, traduzindo-se numa poupança substancial de tempo e recursos para o seu negócio.

A tecnologia de dois tabuleiros de cromo, com a sua curvatura específica, garante uma espessura uniforme da massa, ao mesmo tempo que preserva a tradicional borda que tanto agrada aos consumidores. O controlo eletrónico da temperatura destes tabuleiros assegura uma cozedura precisa, prevenindo que a massa absorva a humidade dos ingredientes e mantendo a crocância desejada em cada fatia de pizza.

Construída integralmente em aço inoxidável, esta unida confere durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, características cruciais para ambientes de restauração e hotelaria que exigem os mais elevados padrões de qualidade e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para pizzarias com volume de produção elevado, restaurantes que incluem pizzas na sua ementa, hotéis com serviço de restauração abrangente e cozinhas industriais. A sua alta capacidade de confeção torna-o a escolha perfeita para estabelecimentos que necessitam de preparar um grande número de pizzas num curto espaço de tempo, sem comprometer a qualidade ou a consistência do produto final.

Considera-se uma solução robusta para otimizar processos na produção contínua de bases de pizza, seja para consumo imediato ou para pré-preparação e armazenamento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	560x710x860 mm
Consumo médio	3,9 KW/h

Característica	Detalhe
Tensão	400 V
Peso líquido	186 kg
Peso bruto	200 kg
Diâmetro máximo da pizza	520 mm
Produção horária	400 pizzas
Acabamento	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Q: Qual o diâmetro máximo de pizza que este equipamento consegue processar?

A: Esta formadora de massas pode processar bases com um diâmetro máximo de 520 mm, otimizando a flexibilidade da sua ementa.

Q: É necessário pessoal especializado para operar a máquina?

A: Não, o design do equipamento foi concebido para alta produção sem exigir formação especializada, facilitando a sua integração em qualquer cozinha profissional.

Q: Que tipo de acabamento tem a máquina e qual a sua vantagem para a cozinha?

A: A máquina é fabricada integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e uma limpeza e manutenção simplificadas, requisitos essenciais em ambientes de restauração.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta formadora de pizzas?

A: A manutenção e limpeza são bastante simples, dada a construção em aço inoxidável. Após cada utilização, as superfícies devem ser limpas com um pano húmido e detergente neutro. Os tabuleiros cromados também devem ser cuidadosamente limpos para remover resíduos, preservando a higiene e a longevidade do equipamento.

Q: Esta formadora de pizzas mantém a tradicional borda nas bases?

A: Sim, esta máquina foi especificamente desenvolvida para achatar a massa, mantendo a característica borda tradicional da pizza, através da configuração dos seus dois tabuleiros cromados curvos. Isto assegura uma apresentação autêntica e apelativa das suas pizzas.