

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

Laminador de Massa Profissional 500x710 mm 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.902	Modelo:	UD2521.902
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	120 kg	Dimensões:	1800 x 880 x 650 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2521.902
Marca	UDI
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Laminador de massa profissional 400V para espessuras finas e uniformes. Cilindros cromados e raspadores fáceis de limpar para máxima higiene e eficiência.

Descricao Completa

laminador de massa profissional — Laminador de Massa — Principais Vantagens

Este equipamento especializado foi concebido para trabalhar com qualquer tipo de massa, garantindo a obtenção de espessuras extremamente finas e uniformes. A robustez e a tecnologia avançada asseguram uma produtividade elevada e resultados consistentes, atributos essenciais para padarias, pastelarias e cozinhas industriais de volume médio a grande.

Os rolos de laminação cromados, retificados e polidos, proporcionam uma operação precisa e suave, minimizando o esforço sobre a massa e preservando a sua qualidade. A facilidade de desmontagem dos raspadores permite uma higienização rápida e eficaz, um fator crucial para cumprir os rigorosos padrões de limpeza exigidos no setor de restauração e hotelaria.

Com rolamentos selados para impedir a infiltração de farinha e cintas transportadoras de velocidade ajustável, esta máquina garante um funcionamento contínuo e sem interrupções. Tal otimiza o fluxo de trabalho e reduz significativamente o risco de enrugamento da massa. A segurança é uma prioridade, com um sistema elétrico de baixa voltagem e controlos duplos (manual e pedal), complementados por proteções integradas de prevenção contra acidentes.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de laminar é ideal para pastelarias, padarias, pizzarias e estabelecimentos de restauração industrial que requerem uma laminação de massa eficiente e de elevada qualidade. É perfeita para a confeção de croissants, folhados, bases de pizza, massas frescas e outros produtos de panificação que necessitam de uma espessura exata e homogénia. É, portanto, adequada para negócios com exigências de produção contínua que valorizam a durabilidade e a fiabilidade dos seus equipamentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (tapete aberto)	1800 x 880 x 650 mm
Dimensões (tapete fechado)	450 x 640 x 750 mm

Característica	Detalhe
Medida do Tapete	500 x 710 mm
Comprimento do Cilindro	500 mm
Diâmetro do Cilindro	60 mm
Abertura dos Cilindros	0 - 35 mm
Peso Líquido/Bruto	120 kg
Potência	1 Hp
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a espessura de massa que este laminador suporta?

Este laminador permite ajustar a abertura dos cilindros entre 0 e 35 mm, o que possibilita trabalhar com massas de diversas espessuras, desde as mais finas às mais robustas, adaptando-se a variadas receitas.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é facilitada pelos raspadores, que podem ser facilmente desmontados. Os rolamentos blindados contribuem para evitar a acumulação de farinha, promovendo uma manutenção ágil e aumentando a longevidade da máquina.

Para que tipo de estabelecimentos este laminador é mais indicado?

É uma solução ideal para pastelarias, padarias, pizzarias e cozinhas industriais que procuram um equipamento robusto e eficiente para laminar diferentes tipos de massa em ambientes de uso profissional intensivo.

Que tipo de ligação elétrica é necessária para o funcionamento desta máquina?

Este laminador de massa profissional requer uma tensão de 400 V. É fundamental que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com esta especificação para um desempenho seguro e adequado.

Este laminador é capaz de produzir massa para croissants e folhados?

Sim, o design deste laminador é perfeitamente adequado para a produção de massas delicadas como as de croissants e folhados, garantindo camadas finas e uniformes, essenciais para a qualidade final destes produtos.