



Hotelequip.pt

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

Laminador de Massa Profissional 500 mm 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.905	Modelo:	UD2521.905
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	160 kg	Dimensões:	2320 x 880 x 1100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2521.905
Marca	UDI
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Potente laminador de massa profissional 500 mm, ideal para padarias e pastelarias. Cilindros cromados, rolamentos selados e correias de velocidade variável.

Descricao Completa

laminador de massa profissional — Laminador de Massa — Principais Vantagens

Este equipamento para laminar massas foi desenhado para processar qualquer tipo de massa, permitindo obter espessuras extremamente finas com notável facilidade. Representa um investimento crucial para padarias e pastelarias que exigem precisão e rendimento superior na preparação de produtos. Com cilindros de rolamento cromados, retificados e polidos, este laminador assegura um acabamento impecável e uma durabilidade prolongada, otimizando o seu retorno sobre o investimento.

A estrutura robusta do aparelho e os rolamentos vedados impedem a entrada de resíduos de farinha, garantindo uma operação contínua e minimizando a necessidade de manutenção. As correias de transporte com velocidade ajustável são uma funcionalidade essencial, concebidas para prevenir o enrugamento da massa, preservando a sua textura e qualidade originais, o que se traduz em produtos finais de excelência.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de laminar é perfeitamente adequada para padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e grandes cozinhas industriais que necessitam de trabalhar massa com rapidez e eficácia. É a solução ideal para a produção de croissants, folhados, tartes e uma vasta gama de outros produtos de panificação e pastelaria que requerem massas de espessuras uniformes e precisas, elevando a qualidade e a padronização dos seus artigos de confeitaria.

A capacidade distinta deste laminador para processar diferentes tipos de massa confere-lhe uma versatilidade ímpar em estabelecimentos com um elevado volume de produção diária. Ao otimizar o tempo de preparação e a consistência do produto final, a sua utilização contribui diretamente para a eficiência operacional e a satisfação do cliente, características valorizadas no mercado atual.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (tapete aberto)	2320x880x1100 mm

Característica	Detalhe
Dimensões (tapete fechado)	690x880x1720 mm
Medida do tapete	500x950 mm
Comprimento do cilindro	500 mm
Diâmetro do cilindro	60 mm
Abertura dos cilindros	0-35 mm
Peso líquido/bruto	160 kg
Potência	1 Hp
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

- **Como é feita a limpeza e manutenção dos cilindros deste laminador?**

Os raspadores são facilmente desmontáveis, o que permite uma limpeza ágil e eficaz dos cilindros, fundamental para manter a higiene na preparação de alimentos e garantir a segurança alimentar no seu espaço.

- **Este laminador pode ser utilizado com diferentes tipos de massa e para diversas preparações?**

Sim, o equipamento é amplamente versátil e foi concebido para trabalhar eficientemente com qualquer tipo de massa, possibilitando o ajuste preciso da espessura para uma vasta gama de aplicações culinárias.

- **Que características de segurança estão integradas no laminador para proteger o operador?**

O sistema elétrico opera a baixa tensão com controlo duplo, manual e por pedal, e as proteções contra acidentes estão ligadas ao sistema elétrico através de interruptores de limite, assegurando a máxima segurança do utilizador.

- **Quais as dimensões do laminador de massa profissional e o espaço necessário para a sua operação?**

O laminador de massa profissional tem dimensões de 2320x880x1100 mm com o tapete aberto, e 690x880x1720 mm com o tapete fechado. Recomenda-se um espaço adicional adequado para garantir uma operação segura e eficaz, além de facilitar as rotinas de manutenção.

- **Quais os requisitos elétricos para instalar o laminador de massa e quem deve realizar essa instalação?**

O equipamento necessita de uma tensão de alimentação de 400 V para o seu funcionamento. A instalação deve ser obrigatoriamente efetuada por um técnico qualificado, que seguirá todas

as normas elétricas de segurança em vigor para garantir o seu correto e seguro funcionamento.