

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 UD SF 600, Tapete 600x1200 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.910	Modelo:	UD2521.910
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	215 kg	Dimensões:	2780 x 1010 x 1160 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2521.910
Marca	UDI
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Laminador de massa profissional com tapete de 600x1200 mm, ideal para padaria e pastelaria. Operação precisa e segura com bandejas rebatíveis.

Descricao Completa

Este equipamento de processamento de massa foi desenhado para satisfazer as necessidades de padarias e pastelarias de volume elevado, permitindo trabalhar massas de qualquer tipo e espessura com rigor e eficácia. A sua construção robusta e as funcionalidades avançadas garantem resultados superiores e otimizam a produção diária. É a adição essencial para qualquer negócio que vise inovar na preparação de produtos de panificação e confeitaria, assegurando uniformidade e qualidade em cada peça.

Laminador de Massas — Principais Vantagens

- ****Precisão Excepcional****: Os cilindros de rolamento, cromados, retificados e polidos, proporcionam uma laminação uniforme e consistente, crucial para a perfeição dos seus produtos. A superfície lisa evita que a massa adira, simplificando o processo de trabalho e garantindo a integridade de massas delicadas.
- ****Fácil Higienização****: A funcionalidade de desmontagem rápida dos raspadores facilita o processo de limpeza, assegurando os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar no seu estabelecimento. Este design inteligente minimiza o tempo de inatividade para manutenção, maximizando a produtividade.
- ****Durabilidade e Fiabilidade****: Equipado com rolamentos blindados que impedem a infiltração de resíduos de farinha, este laminador garante uma vida útil prolongada e reduz significativamente a necessidade de intervenções técnicas. As correias transportadoras de velocidade variável previnem o enrugamento indesejado da massa, resultando em folhas perfeitamente lisas.
- ****Segurança Operacional Avançada****: Com um sistema elétrico de baixa tensão e controlo duplo (manual e pedal), o equipamento inclui proteções de segurança ligadas a interruptores de limite, protegendo o operador durante todas as fases de utilização.
- ****Versatilidade e Mobilidade****: As bandejas rebatíveis permitem uma arrumação compacta, otimizando o espaço na sua cozinha. Montado sobre rodas robustas, o laminador pode ser facilmente deslocado, oferecendo flexibilidade total na organização do seu ambiente de trabalho.

Aplicações Profissionais

Ideal para padarias e pastelarias que necessitam laminar grandes volumes de massa, este aparelho é perfeito para a confeção de pão, croissants, folhados e pizzas, assegurando que cada preparação

mantenha a uniformidade e consistência desejadas. A sua adaptabilidade estende-se a hotéis e restaurantes de alta gastronomia, onde a qualidade e a rapidez são critérios inegociáveis. Garante uma produção eficiente e de elevado nível, mesmo nas cozinhas mais exigentes, contribuindo para a otimização de recursos e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (tapete aberto)	2780x1010x1160 mm
Dimensões (tapete fechado)	900x1010x1960 mm
Medida do Tapete	600x1200 mm
Comprimento do Cilindro	600 mm
Diâmetro do Cilindro	70 mm
Abertura dos Cilindros	0-35 mm
Peso Bruto	215 kg
Potência	1 HP
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

P: Este equipamento de confeitaria é adequado para que tipo de massas?

R: Foi concebido para trabalhar com todos os tipos de massa, permitindo obter espessuras finas e uniformes, ideal para uma vasta gama de produtos de padaria e pastelaria.

P: Qual a vantagem dos cilindros cromados e blindados deste laminador?

R: Os cilindros cromados, retificados e polidos, garantem uma superfície lisa e não aderente, otimizando o manuseamento da massa. Os rolamentos blindados impedem a infiltração de farinha, prolongando a vida útil do equipamento.

P: Como é efetuada a limpeza e manutenção deste aparelho?

R: Os raspadores são facilmente removíveis para uma limpeza rápida e eficaz. Este design inteligente facilita a manutenção e garante os mais altos padrões de higiene no seu negócio.

P: É possível movimentar o laminador de massa facilmente no espaço de trabalho?

R: Sim, o laminador é montado sobre rodas robustas, o que permite o seu fácil deslocamento e reposicionamento dentro do espaço de trabalho, garantindo flexibilidade no dia a dia da sua cozinha.

P: O laminador de massa possui garantia e assistência técnica?

R: Sim, o laminador inclui garantia e acesso a um serviço de assistência técnica especializado. Para mais detalhes sobre as condições da garantia e procedimentos, por favor, consulte os termos de compra.