

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Divisora de Massa Industrial com Base 580x520x1360 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.030	Modelo:	UD2522.030
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	245 kg	Dimensões:	580 x 520 x 1360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.030
Marca	UDEX
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Divisora de massa industrial eficiente com panela amovível em aço inoxidável e cabeça basculante. Ideal para padarias e pastelarias. Dimensões: 580x520x1360 mm. Tensão: 400 V.

Descricao Completa

Divisora de Massa Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar o processo de divisão de massas de forma rápida e precisa na sua padaria ou pastelaria industrial. A máquina é capaz de suportar o uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando uma produção contínua e de alto nível para os seus produtos. A uniformidade e consistência excepcionais no porcionamento são cruciais para artigos de panificação e pastelaria que exigem altos padrões, garantindo a qualidade final e minimizando o desperdício.

A facilidade de utilização do maquinário melhora a sua produtividade diária. Com um design que privilegia a funcionalidade e a manutenção simples, esta ferramenta de trabalho integra componentes que facilitam a limpeza e a conservação. Isto prolonga a vida útil do aparelho e garante sempre a máxima higiene e segurança alimentar, satisfazendo as exigências mais rigorosas em qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

O divisor de massa é perfeito para padarias, pastelarias, grandes cozinhas de hotelaria e empresas de catering que necessitam de processar volumes significativos de massa diariamente. É adequada para diversas tipologias de massa, desde pão, bolos, pizzas até outros produtos fermentados.

Este aparelho é ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o tempo de preparação, reduzir o esforço manual e garantir a padronização das porções. Resulta em produtos acabados com aspeto e peso uniformes, essenciais para a satisfação do cliente e para a eficiência operacional da sua empresa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	580x520x1360 mm
Peso do Êmpelo	3600 gr

Número Máximo de Porções	120
Peso Líquido	245 kg
Peso Bruto	295 kg
Potência	N/D
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões desta divisora de massa industrial?

A: Esta divisora de massa possui dimensões de 580x520x1360 mm (largura x profundidade x altura), o que exige um espaço de, pelo menos, 60 cm de largura, 55 cm de profundidade e 140 cm de altura para instalação.

Q: Quais os requisitos elétricos para instalar este equipamento?

A: Para o correto funcionamento desta divisora de massa, é necessária uma tensão elétrica de 400 V. Recomenda-se confirmar a compatibilidade da instalação elétrica existente no local antes da aquisição e instalação do equipamento.

Q: Que tipos de massa são adequados para esta divisora?

A: Esta divisora é eficiente para uma vasta variedade de massas, incluindo massas de pão, bolos, pizzas e outras massas fermentadas, garantindo divisões uniformes para todas elas.

Q: Como se procede à limpeza deste equipamento?

A: A limpeza desta divisora de massa é facilitada pela sua cabeça basculante e panela amovível em aço inoxidável, tornando a higienização completa e a manutenção simples.

Q: Este equipamento exige alguma instalação especial?

A: A divisora funciona com uma tensão de 400 V, o que indica que requer uma ligação elétrica trifásica standard, ideal para equipamentos industriais em cozinhas profissionais.