

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 Semi-Automática 22 Divisões 50-140g

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.034	Modelo:	UD2522.034
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	310 kg	Dimensões:	580 x 520 x 1360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.034
Marca	UDEX
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Divisora de massa semi-automática com 22 divisões para porções de 50g a 140g. Silenciosa, aço inoxidável, cabeça basculante. 58x52x136cm, 400V.

Descricao Completa

Divisora de Massa Semi-Automática — Automática — Principais Vantagens

Concebida para estabelecimentos de restauração e hotelaria, esta máquina de precisão com 22 divisões oferece um desempenho superior em pastelarias e padarias. A unidade permite separar e arredondar porções de massa de forma semi-automática, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando um controlo rigoroso das gramagens, entre 50g e 140g. É a ferramenta ideal para garantir uma produção consistente e de alta qualidade.

O sistema de corte em estrela, fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade e mantém os mais elevados padrões de higiene. A cabeça articulada facilita as operações de limpeza e conservação diária, tornando a manutenção simples e rápida. Graças à sua lubrificação permanente em banho de óleo, o equipamento opera de forma silenciosa, o que prolonga significativamente a sua vida útil. Esta solução profissional é indispensável para otimizar os processos de confeção de pães, bolos e outros produtos que exijam uma repartição exata da massa, resultando em poupança de tempo e minimização de desperdícios.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto e fiável é fundamental em padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e cozinhas industriais que procuram maximizar a eficiência na preparação de produtos de panificação e doçaria. Mostra-se particularmente útil em ambientes de produção de grande volume, onde a uniformidade das porções de massa é um fator crucial para a qualidade final dos produtos e para a otimização dos custos operacionais. A sua versatilidade permite adaptar-se a diversas necessidades, desde pequenas a grandes produções.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	580x520x1360 mm
Peso do Êmpelo	1100-3080 gr
Peso Máximo por Divisão	50-140 gr

Característica	Detalhe
Número de Divisões	22
Peso Líquido	310 kg
Peso Bruto	360 kg
Potência	1,1 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

P: Qual a gama de peso de massa que esta máquina de dividir pode manusear?

R: Esta divisora foi desenvolvida para processar porções individuais de massa entre 50g e 140g, com um peso de êmpelo total que varia de 1100g a 3080g. Permite uma grande flexibilidade na produção de diversos itens de padaria e pastelaria.

P: Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento adequado da divisora de massa?

R: Este equipamento necessita de uma tensão elétrica de 400 V e consome uma potência de 1,1 kW. É crucial que a sua instalação elétrica esteja devidamente preparada para suportar estes requisitos, garantindo um desempenho ótimo e seguro.

P: Como se realiza a manutenção e higienização diária do equipamento?

R: A manutenção diária é simplificada pela cabeça basculante e pela estrela de corte em aço inoxidável, que podem ser facilmente acedidas e removidas para limpeza. A lubrificação é permanente e em banho de óleo, o que minimiza a necessidade de intervenções frequentes e contribui para a longevidade do aparelho.

P: Em que tipo de estabelecimentos a utilização desta divisora é mais vantajosa?

R: A divisora de massa semi-automática é especialmente indicada para padarias, pastelarias, hotéis, e cozinhas industriais que exigem precisão e consistência na divisão da massa. É uma excelente adição para qualquer negócio que vise otimizar a sua produção de pão e doçaria.

P: Esta divisora de massa é versátil o suficiente para diferentes tipos de massas?

R: Sim, esta divisora foi projetada para dividir e enrolar eficazmente uma vasta gama de tipos de massa. A sua capacidade de processar porções entre 50g e 140g contribui para uma significativa poupança de tempo e otimização do uso da farinha, independentemente da consistência da massa.