

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

Formadora de Massa Elétrica 550mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.040	Modelo:	2522.040
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2522.040
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Formadora de massa elétrica para pão enrolado com 550mm, ideal para padarias e pastelarias. Garante um enrolamento justo e uniforme. Potência de 0,75kW.

Descricao Completa

Formadora de Massa — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a preparação de pão enrolado, esta formadora revoluciona a produção em padarias e pastelarias. A sua capacidade de processar massas de pequenas e médias dimensões, garantindo um enrolamento particularmente justo, é ideal para aperfeiçoar a textura e o aspeto dos seus produtos, resultando em pães mais uniformes e com acabamento superior.

Equipada com dois cilindros e um eficiente cinto de alimentação, esta máquina assegura um fluxo de trabalho contínuo e sem interrupções. O dispositivo de retorno de peça integrado minimiza o desperdício e aumenta a produtividade, tornando-se uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional que procure eficiência e consistência na formação de pães.

Aplicações Profissionais

Esta laminadora de massa é uma solução robusta e fiável para estabelecimentos de hotelaria e restauração que exigem alta performance na confeção de panificação. É perfeita para padarias industriais, pastelarias de grande volume e cozinhas de hotel que necessitam de preparar grandes quantidades de pão enrolado com precisão e rapidez. A sua adaptabilidade permite a produção de diversos tipos de pão, desde baguetes a pães pequenos, contribuindo para a diversificação do menu.

O seu design intuitivo e a facilidade de limpeza tornam-na adequada para uso diário intenso, reduzindo o tempo de formação do pessoal e os custos de manutenção. A durabilidade dos seus componentes e a conformidade com as normas de segurança alimentar garantem um investimento seguro e produtivo para qualquer negócio alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	870x1340x1200 (Comp. x Larg. x Alt.)
Peso Líquido - Bruto (kg)	215
Potência (kW)	0,75
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massa esta máquina é mais adequada?

Esta formadora é especialmente concebida para a produção de pão enrolado de pequena a média dimensão, sendo ideal para massas que exigem um enrolamento particularmente apertado.

Quais são os principais benefícios da utilização desta máquina no meu negócio?

Os principais benefícios incluem a otimização da produtividade, a garantia de um enrolamento justo e uniforme do pão, e a redução do desperdício através do dispositivo de retorno de peça. Além disso, a sua construção robusta e manutenção simples contribuem para a longevidade do equipamento.

A manutenção e limpeza diária do equipamento são complicadas?

Não, o design prático da máquina permite uma limpeza e manutenção diária simples e eficiente, facilitando o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar no seu estabelecimento.

Posso utilizar esta máquina para outros tipos de produtos além de pão enrolado?

Embora seja otimizada para pão enrolado, a versatilidade da máquina permite a formação de outras massas, dependendo do formato e da consistência desejados, ampliando as possibilidades da sua produção.

Que tipo de estabelecimento profissional beneficia mais desta formadora?

Padarias industriais, pastelarias, hotéis e todos os estabelecimentos com produção própria de pão que procurem maior eficiência e uniformidade na formação de pão enrolado beneficiarão significativamente desta formadora.