

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



Formadora de Massa Elétrica 550mm para Padaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.042	Modelo:	UD2522.042
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	220 kg	Dimensões:	870 x 1340 x 1200 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.042
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Formadora de massa elétrica de 550mm, perfeita para padarias e pastelarias. Com quatro cilindros, processa massas delicadamente. Potência de 0,75 kW, 400V.

Descricao Completa

formadora de massa elétrica — Laminador de Massa — Principais Vantagens

Concebido para um funcionamento contínuo e exigente em ambientes comerciais, este equipamento de laminação de massa é um recurso crucial para qualquer cozinha industrial, padaria ou pastelaria. O seu design robusto e a facilidade de utilização asseguram a otimização dos métodos de produção, permitindo a confeção de massas com elevada eficiência e qualidade superior.

Equipado com um sistema de quatro cilindros de rolamento, este aparelho manuseia a massa de forma delicada, preservando a sua tenacidade e garantindo uma elasticidade ideal. O artigo é ideal para a preparação de uma vasta gama de produtos como pão, pizzas, croissants e folhados, assegurando consistência e excelência em cada artigo.

Com um formato que favorece a ergonomia e uma manutenção simplificada, este modelador de massa reduz o esforço do utilizador e acelera a higienização, contribuindo para um espaço de trabalho mais produtivo e sanitário. A sua construção resistente garante assim um investimento duradouro para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de laminar é perfeitamente apta para padarias de grande e média dimensão, pastelarias com necessidade de alta produtividade, e cozinhas profissionais. É a escolha ideal para a preparação de massas uniformes para pães, bases de pizza, croissants, e outros produtos que requerem uma laminação precisa e homogénea. O seu desempenho fiável torna-o uma solução de excelência para estabelecimentos com elevado volume de produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	870x1340x1200 mm
Peso Líquido	220 kg
Potência	0,75 kW

Característica	Detalhe
Tensão	400 V
Largura de Trabalho	550 mm

Perguntas Frequentes

Q: Que tipo de massa pode ser processada por este dispositivo?

A: Este modelador é perfeito para uma variedade de massas, incluindo massas de padaria (pão, pizza) e pastelaria (croissants, folhados), assegurando sempre um tratamento delicado e eficaz.

Q: Qual a voltagem necessária para o seu funcionamento?

A: A máquina exige uma voltagem de 400 V para uma operação otimizada e segura, fundamental em qualquer ambiente profissional.

Q: É de fácil limpeza e manutenção?

A: Sim, o design da formadora foi cuidadosamente planeado para uma limpeza e manutenção simplificadas, minimizando o tempo de inatividade e aumentando significativamente a produtividade diária.

Q: Quais são as dimensões desta formadora de massa e que espaço é necessário?

A: Esta formadora de massa elétrica possui dimensões de 870x1340x1200 mm (largura x profundidade x altura). É prudente considerar espaço adicional à volta do equipamento para ventilação e para permitir uma operação segura e eficiente, bem como tarefas de carga e descarga de massa.

Q: Esta formadora de massa é adequada para todos os tipos de massa?

A: Sim, este equipamento foi especialmente concebido para moldar diferentes tipos de massa sem comprometer a sua estrutura, resultando em massa finamente prensada e uniformemente enrolada. É a ferramenta ideal para obter uma massa homogénea, essencial para a produção eficiente de diversos produtos de padaria e pastelaria.