

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 Baguetes Elétrica Industrial 700mm 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.044	Modelo:	UD2522.044
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	240 kg	Dimensões:	1050 x 820 x 1600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.044
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Formadora de baguetes profissional elétrica 400V, com capacidade até 700mm de comprimento e massa de 100g a 1300g. Ideal para padarias e pastelarias.

Descricao Completa

Formadora de Baguetes — Principais Vantagens

Desenvolvida para a produção contínua em ambientes de padaria e pastelaria de alta exigência, esta máquina de modelar baguetes eletricamente otimiza o seu processo de trabalho com fiabilidade. Garante uma produção eficiente com comprimentos até 700mm e pesos entre 100 e 1300 gramas, adaptando-se às diversas necessidades da sua cozinha profissional.

A conceção interna, com cilindros laminadores e componentes móveis montados em rolamentos autolubrificantes, assegura um funcionamento suave e duradouro. Esta característica minimiza o desgaste e a necessidade de manutenção, contribuindo para a longevidade do equipamento e a redução de custos operacionais.

A tremonha de entrada da massa, estrategicamente colocada na parte frontal do aparelho, em conjunto com os ajustes intuitivos dos cilindros de laminação, facilita o manuseamento diário. A sua estrutura ergonómica e posição otimizada prometem uma experiência de uso perfeita, para que a sua equipa possa trabalhar com a máxima produtividade.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste fabricante de baguetes. Pode ser utilizado tanto com o seu suporte em carrinho com rodas ajustáveis, permitindo flexibilidade na disposição do espaço de trabalho, ou sem suporte, diretamente sobre uma bancada. Esta adaptabilidade torna-o ideal para qualquer espaço, desde grandes padarias industriais a pastelarias com menor área útil.

Aplicações Profissionais

Esta formadora de pão profissional é indispensável em padarias e pastelarias de médio e grande volume que procuram otimizar a fabricação de baguetes e produtos de panificação. É ideal para hotéis, restaurantes e cozinhas industriais que confeccionam as suas próprias baguetes frescas diariamente. A sua capacidade de processar massas entre 100 e 1300 gramas torna-a perfeita para uma vasta gama de produtos, desde pequenas baguetes de acompanhamento a pães maiores.

Em centrais de produção que abastecem múltiplas lojas ou restaurantes, o equipamento é vital para manter um fluxo de trabalho contínuo e eficiente. A sua robustez e os componentes autolubrificantes minimizam as paragens para manutenção, garantindo uma operação fiável e um retorno consistente sobre o investimento em equipamentos de alto desempenho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1050x820x1600 mm
Peso Líquido/Bruto	N/A / 240 kg
Potência	0,55 kW
Tensão	400 V
Comprimento Máximo da Baguete	700 mm
Peso da Peça de Massa	100 a 1300 g

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta modeladora de baguetes?

Este equipamento processa baguetes com comprimento até 700mm, aceitando massas entre 100 e 1300 gramas. É a solução ideal para padarias e pastelarias que necessitam de produção em larga escala e com consistência.

Como deve ser efetuada a manutenção e limpeza da formadora de baguetes para otimizar a sua durabilidade?

A manutenção desta formadora é simplificada, não exigindo cuidados especiais. A limpeza diária é feita com um pano húmido e detergente neutro, assegurando a remoção de resíduos de massa das superfícies e dos cilindros, e é crucial desligar a máquina da corrente elétrica antes de qualquer procedimento de limpeza.

Quais os requisitos de instalação elétrica para esta formadora de baguetes?

Este equipamento requer uma ligação elétrica de 400V. É imprescindível que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado, garantindo que o circuito elétrico possui a amperagem adequada e um disjuntor de proteção para a potência de 0,55kW da máquina, assegurando assim a segurança e o correto funcionamento.

Esta formadora de baguetes pode ser utilizada sem o carrinho de suporte?

Sim, a formadora de baguetes foi concebida com um design versátil que permite a sua utilização tanto com o seu carrinho de suporte original, que possui rodas ajustáveis para fácil mobilidade e estabilidade, como em cima de uma mesa de trabalho, oferecendo flexibilidade para diversos layouts de produção.

É possível ajustar a folga dos cilindros de laminação para diferentes tipos de massa?

Sim, é possível ajustar a folga dos cilindros de laminação de acordo com o peso e a hidratação da massa, o que permite obter baguetes com a textura e formato desejados, garantindo a uniformidade da crosta e do miolo para um produto final de qualidade superior.