

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

Formadora de Massa de Pizza Semiprofissional 26-40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHS42	Modelo:	S42
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	33 kg	Dimensões:	540 x 390 x 740 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	S42
Marca	CLIMA
Aplicação	Pizzaria
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Formadora de massa semi-automática em aço inoxidável para pizzas, pães e pãezinhos, com diâmetro ajustável de 26 a 40 cm.

Descricao Completa

formadora de massa pizza — Formadora Semiprofissional — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, pizzarias e estabelecimentos de restauração rápida, este equipamento de laminação de massa agiliza a preparação de diversas bases, desde pizzas a pães e pãezinhos. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-se um aliado indispensável em cozinhas profissionais com elevado volume de produção. A versatilidade do aparelho permite criar massas de formatos variados, adaptando-se às necessidades específicas do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias que procuram otimizar o tempo de preparação de pizzas, bares com oferta de pão fresco ou pastelarias que produzem pãezinhos artesanais. A capacidade de ajustar a espessura da massa de 0 a 5 mm oferece total controlo sobre o produto final, enquanto o funcionamento a frio preserva a qualidade e as características organolépticas da massa. A inclusão de um pedal de controlo proporciona uma operação mais cómoda e eficiente para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Valor
Diâmetro da pizza	260-400 mm
Capacidade da massa	210-600 g
Rolos	2
Tensão	230 V
Potência	370 W
Peso	33 kg
Dimensões (LxPxA)	540x390x740 mm

Característica	Valor
Material	Aço inoxidável
Espessura da massa regulável	0-5 mm
Funcionamento	Frio
Controlo	Pedal de série
Pés	Antiderrapantes

Perguntas Frequentes

1. Qual a gama de diâmetros de pizza que esta máquina consegue formar?

Esta máquina foi concebida para formar pizzas com diâmetros que variam entre 260 mm e 400 mm, oferecendo flexibilidade para diferentes tamanhos de pizza no seu estabelecimento.

2. É possível ajustar a espessura da massa?

Sim, a espessura da massa é totalmente ajustável, permitindo um controlo preciso entre 0 e 5 mm, para que possa criar bases finas e estaladiças ou mais espessas, conforme a preferência dos seus clientes.

3. O equipamento funciona com que tipo de massa?

É compatível com massas para pizzas, pães e pãezinhos. O processo de laminação a frio assegura que as propriedades e a qualidade da massa são mantidas, resultando em produtos finais perfeitos.

4. Qual a capacidade de massa que pode ser processada?

A máquina consegue trabalhar com porções de massa que variam entre 210 gramas e 600 gramas, ideal para produzir desde pizzas individuais até formatos familiares com eficiência.

5. A limpeza e manutenção são complicadas?

Não, a construção em aço inoxidável garante que a limpeza é rápida e simples, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais. Além disso, as secções de rolos em resina alimentar são projetadas para uma manutenção descomplicada.