

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



Formadora de Massa Elétrica p/ Pizza 260-400mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHS42RP	Modelo:	S42RP
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	34 kg	Dimensões:	540 x 390 x 720 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	S42RP
Marca	CLIMA
Aplicação	Pizzaria
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Largura (mm)

até 600 mm

Descricao Resumida

Formadora de massa elétrica para pizza, com rolos paralelos que ajustam a espessura. Ideal para bases de 260-400mm em estabelecimentos profissionais.

Descricao Completa

Formadora de Pizza — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de preparação de pizzas, pão e outros produtos de panificação. Esta máquina industrial oferece uma grande versatilidade, permitindo produzir bases redondas ou até mesmo personalizadas para formatos quadrados e retangulares, com o toque manual do operador. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higiene, essencial em qualquer cozinha profissional. O sistema de rolos paralelos, fabricados em resina alimentar, assegura um manuseamento seguro e eficaz da massa a frio, preservando as suas qualidades organolépticas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução ideal para pizzarias, restaurantes, padarias e estabelecimentos de restauração rápida que procuram eficiência e consistência na preparação de massas. A inclusão de um pedal de série otimiza o fluxo de trabalho, acelerando a produção e reduzindo o esforço físico do utilizador. Com esta máquina, a sua equipa pode focar-se em criar produtos de alta qualidade, garantindo sempre uma base perfeita para qualquer especialidade. Os pés antiderrapantes oferecem estabilidade e segurança durante a operação, mesmo em ambientes de ritmo acelerado.

Características Técnicas

Diâmetro da Pizza	260-400 mm
Capacidade de Massa	210-600 g
Número de Rolos	2
Tensão	230 V
Potência	370 W

Peso	34 kg
Dimensões (LxPxA)	540x390x720 mm

Perguntas Frequentes

1. Esta máquina serve apenas para pizzas?

Não, a versatilidade deste equipamento permite a preparação de pão, pãezinhos e outras massas, tornando-a um ativo multifuncional para a sua cozinha.

2. Qual o diâmetro máximo da massa que pode ser produzida?

A formadora de massa pode lidar com diâmetros de pizza entre 260 mm e 400 mm, oferecendo flexibilidade para diferentes tamanhos de pizzas.

3. É possível ajustar a espessura da massa com esta máquina?

Sim, a espessura da massa é facilmente ajustável de 0 a 5 mm, permitindo personalizar cada base de acordo com as suas preferências e receitas.

4. A máquina altera as características da massa durante o processo?

Não, este equipamento opera a frio, o que garante que as propriedades originais da massa são mantidas, resultando em produtos de alta qualidade.

5. A segurança do operador foi considerada no design do produto?

Sim, os rolos são de resina alimentar com proteção de segurança e possui pés antiderrapantes para garantir a máxima segurança durante todo o processo de utilização.