

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

Enrolador de Massa Elétrico 230V, 500mm Largura, para Pizza e Pasta

Informacoes do Produto

SKU:	HE226612	Modelo:	HE226612
Marca:	HENDI	EAN:	8711369226612

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE226612
EAN	8711369226612
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Tensão

230V Monofásico

Descrição Resumida

Enrolador de massa elétrico 230V/250W para pizza e pasta. Ajusta espessura de 1-4mm e diâmetro de 26-50cm. Inclui pedal e proteção de rolo.

Descrição Completa

Este enrolador de massa elétrico é uma solução robusta para otimizar a preparação de massas em cozinhas profissionais, garantindo uniformidade e eficiência. Opera a 230V com 250W de potência, ideal para uso contínuo.

Enrolador de Massa Elétrico — Enrolador de Massa — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Enrolador de Massa Elétrico
Tensão	230V
Potência	250W
Dimensões (CxLxA)	729 x 339 x 418 mm
Espessura da Massa Ajustável	1 a 4 mm
Diâmetro da Massa Ajustável	26 a 50 cm
Peso	27 kg

Aplicações Profissionais

Este enrolador de massa é indispensável em pizzarias, restaurantes italianos, pastelarias e padarias que produzem massas frescas diariamente. É igualmente útil em cantinas, hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes de massa para pão, pizza, pasta ou folhados com consistência e rapidez.

Enrolador de Massa — Principais Vantagens

- Permite ajustar a espessura da massa entre 1 e 4 mm, garantindo versatilidade para diferentes receitas.
- Ajuste do diâmetro da massa de 26 a 50 cm, adequado para pizzas de vários tamanhos e outros produtos.
- Inclui pedal elétrico para controlo prático e mãos-livres durante o processo de laminação.
- Equipado com proteção de rolo para maior segurança do operador em ambiente de cozinha profissional.
- Construção robusta e peso de 27 kg asseguram estabilidade durante a utilização intensiva.

Qual a espessura mínima e máxima que este enrolador de massa consegue atingir?

Este enrolador permite ajustar a espessura da massa entre 1 mm (mínimo) e 4 mm (máximo), oferecendo flexibilidade para diversas preparações.

É possível enrolar massas de diferentes diâmetros?

Sim, o equipamento permite ajustar o diâmetro da massa a ser enrolada entre 26 cm e 50 cm, adaptando-se a várias necessidades de produção.

Que tipo de massas posso preparar com este equipamento?

Este enrolador é ideal para massas de pizza, massas de pasta fresca, massas para pão e outras massas que exijam laminação uniforme em cozinhas profissionais.

O equipamento inclui algum acessório para controlo?

Sim, este enrolador de massa é fornecido com um pedal elétrico, que facilita o controlo da operação e permite ao utilizador ter as mãos livres.

Quais as dimensões e peso deste enrolador de massa?

O enrolador de massa tem dimensões de 729 mm (comprimento) x 339 mm (largura) x 418 mm (altura) e pesa 27 kg, garantindo estabilidade no balcão.