

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



Enrolador de Massa Elétrico 400mm - 230V/250W

Informacoes do Produto

SKU:	HE226636	Modelo:	HE226636
Marca:	HENDI	EAN:	8711369226636

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE226636
EAN	8711369226636
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descrição Resumida

Enrolador de massa elétrico com rolos ajustáveis para discos de 26 a 40 cm e espessura de 1 a 4 mm. Ideal para piza, pasta e ravioli em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este enrolador de massa elétrico é uma solução robusta para otimizar a preparação de massas em cozinhas profissionais, garantindo discos de espessura uniforme para diversas aplicações.

Enrolador de Massa Profissional — enrolador de massa elétrico — Enrolador de Massa — Características Técnicas

Potência	250 W
Tensão	230 V
Dimensões (LPA)	585 x 420 x 790 mm
Peso	37 kg
Diâmetro do Disco de Massa	26 a 40 cm
Espessura da Massa	1 a 4 mm
Funcionamento	Contínuo ou por pedal

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para pizzarias, restaurantes italianos, pastelarias com produção própria de massas, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de enrolar massa de piza fria, massa para pasta fresca ou massa para bolinhos e ravioli de forma consistente e eficiente.

Enrolador de Massa — Principais Vantagens

- Produção de discos de massa com espessura consistente (1 a 4 mm) e diâmetro ajustável (26 a 40 cm).
- Dois conjuntos de rolos ajustáveis para maior precisão e versatilidade na preparação.
- Flexibilidade de operação com duas opções de funcionamento: contínuo ou através de pedal.
- Proteções separadas dos rolos que garantem um manuseamento seguro e fácil para o operador.
- Estrutura robusta e compacta, adequada para otimizar o espaço em cozinhas profissionais.

Qual a espessura mínima e máxima da massa que este enrolador pode produzir?

Este enrolador de massa permite ajustar a espessura da massa entre 1 mm e 4 mm, oferecendo versatilidade para diferentes tipos de preparações.

É adequado para que tipos de massa?

Este equipamento é ideal para enrolar massa de piza fria, massa para pasta fresca e massa para bolinhos ou ravioli, garantindo sempre uma espessura consistente.

Como se garante a segurança durante a operação?

O enrolador está equipado com proteções separadas nos rolos, o que assegura um funcionamento seguro e facilita o manuseamento por parte do utilizador.

Quais as opções de funcionamento disponíveis?

O equipamento oferece duas opções de funcionamento: pode ser utilizado em modo contínuo ou ativado através de um pedal, proporcionando maior controlo e conveniência.

Qual o diâmetro máximo do disco de massa que pode ser produzido?

Este enrolador permite produzir discos de massa com um diâmetro que varia entre 26 cm e 40 cm, adaptando-se a diferentes necessidades de produção.