

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

Boleadora de Massa para Pizza BRN280 20-300gr

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.852	Modelo:	2110.852
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2110.852
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Boleadora de massa profissional com capacidade de 20 a 300gr e produtividade de 1000 bolas/hora. Ideal para pizzarias e cozinhas. Fácil de usar e limpar.

Descricao Completa

Boleadora de Massa — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento com esta máquina de bolear massa profissional, concebida para otimizar o processo de preparação de bases de pizza. Com capacidade para porções de 20 a 300 gramas, este equipamento garante uma consistência perfeita em cada bola de massa, sendo uma mais-valia incontornável para qualquer pizzeria ou restaurante que preze pela eficiência e qualidade.

Esta unidade destaca-se pela sua robustez e facilidade de operação, permitindo que a sua equipa trabalhe de forma mais ágil e produtiva. O seu design inteligente facilita a limpeza diária, uma característica essencial em cozinhas profissionais onde a higiene é primordial. A funcionalidade de saída da bola de massa à altura do tabuleiro simplifica o manuseamento, poupando tempo e esforço.

Aplicações Profissionais

Esta boleadora é ideal para restauradores, pizzarias e todos os estabelecimentos do setor da hotelaria que necessitem de produzir grandes volumes de massa para pizza de forma rápida e uniforme. A sua construção duradoura e os materiais de alta qualidade garantem um desempenho fiável, mesmo em ambientes de utilização intensiva. Para além de pizza, este equipamento pode também ser utilizado para outras massas que requeiram um boleamento preciso, expandindo as possibilidades culinárias do seu negócio.

A espiral em alumínio revestido de teflon assegura que a massa não aquece nem adere durante o processo de boleamento, preservando a sua textura e elasticidade. As rodas giratórias com travão permitem uma fácil movimentação e posicionamento seguro no seu espaço de trabalho, adaptando-se a diferentes layouts de cozinha com conveniência.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões	440x565x795 mm
Peso da massa	20-300 gr
Produtividade horária	900-1000 bolas

Característica	Valor
Consumo máximo	0,37 kW/h
Tensão	230 V
Peso líquido	55 kg
Peso bruto	64 kg

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade mínima e máxima de massa que esta máquina pode processar?

R: Esta boleadora foi concebida para trabalhar com porções de massa entre 20 e 300 gramas, ideal para variados tamanhos de pizza e outros produtos de panificação. Esta flexibilidade permite adaptar-se às necessidades específicas do seu negócio.

P: O equipamento é fácil de limpar e manter?

R: Sim, a boleadora é completamente desmontável, o que simplifica drasticamente os procedimentos de limpeza. Os materiais utilizados são robustos e adequados para ambientes profissionais, garantindo uma manutenção eficiente e duradoura.

P: O teflon reveste a espiral e previne que a massa aqueça?

R: Sim, a espiral em alumínio revestido de teflon foi especialmente projetada para evitar que a massa aqueça ou altere as suas propriedades durante o processo de boleamento. Isto garante a manutenção da qualidade e consistência da sua massa.

P: As rodas da máquina têm travão?

R: Sim, esta boleadora está equipada com rodas giratórias que incluem travão. Esta funcionalidade oferece maior segurança e estabilidade, permitindo fixar o equipamento no local desejado durante a utilização.

P: Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

R: Absolutamente. A sua construção robusta e a capacidade de processar até 1000 bolas de massa por hora tornam-no perfeito para o ritmo exigente das cozinhas profissionais e casas de pizza, garantindo alta produtividade e fiabilidade.