

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



Rolo Elétrico para Massa 400mm — 230V/250W

Informacoes do Produto

SKU:	HE220368	Modelo:	220368
Marca:	HENDI	EAN:	8711369220368

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	220368

EAN	8711369220368
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Rolo elétrico para massa com função "Touch and Go", diâmetro de 260-400 mm e controlo de espessura de 0-5 mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este rolo elétrico para massa, com um diâmetro de trabalho de 260 a 400 mm, é uma solução eficiente para a laminação de massas em cozinhas profissionais, garantindo controlo preciso da espessura de 0 a 5 mm.

rolo massa elétrico — rolo elétrico massa — Rolo de Massa — Características Técnicas

Diâmetro da Massa	260-400 mm
Controlo de Espessura	0-5 mm
Função	"Touch and Go" (ativação automática)
Segurança	Proteções separadas para os rolos
Potência	250 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	585 x 435 x 715 mm
Peso Líquido	37,29 kg

Peso Bruto	41 kg
Materiais	Aço inoxidável, Plásticos, PEAD

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, pastelarias, restaurantes com produção de massa fresca, e snack-bares que confeccionam pizzas, focaccias ou outros produtos de padaria. A sua profundidade compacta torna-o adequado para bancadas em cozinhas com espaço limitado, como roulotes, food trucks ou tascas.

Rolo de Massa — Principais Vantagens

Este rolo de massa destaca-se pela sua funcionalidade "Touch and Go", que automatiza o processo de laminação ao detetar a massa, otimizando o tempo de preparação. O controlo preciso da espessura permite adaptar-se a diversas receitas, enquanto as proteções separadas nos rolos garantem um manuseamento seguro e fácil para o operador.

Qual a espessura máxima da massa que consigo obter com este equipamento?

Este rolo de massa permite um controlo preciso da espessura, variando de 0 a 5 mm, ideal para diferentes tipos de massas, desde muito finas a mais robustas.

A função "Touch and Go" é segura para o operador?

Sim, a função "Touch and Go" foi concebida para otimizar a operação, e o equipamento inclui proteções separadas para os rolos, garantindo um funcionamento seguro e minimizando riscos para o utilizador.

Este rolo de massa é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pizzarias, pastelarias, restaurantes com produção de massa fresca, hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks que necessitem de laminar massa de forma rápida e eficiente.

Qual a manutenção necessária para o equipamento?

A manutenção passa principalmente pela limpeza regular dos rolos e superfícies após cada utilização, conforme as instruções do fabricante, para garantir a higiene e o bom funcionamento.

É fácil de limpar?

Sim, o design do equipamento e os materiais como o aço inoxidável e PEAD facilitam a limpeza, permitindo uma higienização rápida e eficaz das superfícies em contacto com a massa.