

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 300mm — 230V/250W

Informacoes do Produto

SKU:	HE226599	Modelo:	226599
Marca:	HENDI	EAN:	8711369226599

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	226599
EAN	8711369226599
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Enrolador de massa elétrico com rolo ajustável para espessuras de 0 a 4mm e larguras de 140 a 300mm. Ideal para produção consistente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este enrolador de massa elétrico foi desenvolvido para agilizar a preparação de bases de massa em cozinhas profissionais, garantindo discos de espessura consistente e uniforme para diversas aplicações.

enrolador de massa elétrico — Enrolador de Massa — Características Técnicas

Potência	250 W
Voltagem	230 V
Largura da Massa	140 - 300 mm
Peso da Porção de Massa	80 - 210 g
Espessura da Massa	0 - 4 mm
Dimensões (LxPxA)	480x335x430 mm
Peso Líquido	18,94 kg

Material	Plásticos, Metais (PEAD, Aço inoxidável)
Controlo	Pedal incluído
Funcionalidades	Rolo ajustável, Proteção de rolo

Aplicações Profissionais

Este enrolador de massa é ideal para pizzarias, pastelarias, restaurantes com produção de massa fresca, cantinas e hamburgarias que preparam o seu próprio pão. A sua capacidade de ajustar a espessura e largura da massa torna-o versátil para uma variedade de ementas e tipos de estabelecimentos, desde snack-bares a hotéis.

Enrolador de Massa — Principais Vantagens

- Agiliza significativamente o processo de produção de bases de massa, otimizando o tempo em cozinhas movimentadas.
- Garante consistência na espessura e formato da massa, resultando em produtos finais uniformes e de alta qualidade.
- A operação é segura e eficiente, graças à proteção do rolo e ao pedal que permite o controlo sem o uso das mãos.
- Permite ajustar a largura da massa entre 140 e 300 mm e a espessura de 0 a 4 mm, adaptando-se a diversas receitas.