

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: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Formadora de Massa Elétrica DF-30 para Pizzaria – Espessura Ajustável 0-5mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM5500053	Modelo:	5500053
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5500053

Descricao Resumida

Formadora de massa elétrica DF-30 para pizzaria. Ideal para bases de pizza redondas, espessura ajustável 0-5mm. Produção eficiente e contínua.

Descricao Completa

formadora de massa elétrica — Formadora de Massa DF-30 — Principais Vantagens

A formadora de massa (também conhecida como laminadora de massa) DF-30 é um equipamento robusto e eficiente, ideal para estabelecimentos de hotelaria e restauração com grande volume de produção. O seu sistema exclusivo de início automático temporizado, com a opção de funcionamento contínuo, garante uma operação fluida e sem interrupções, otimizando o tempo de trabalho na cozinha.

Construída integralmente em aço inoxidável, esta máquina não só assegura a máxima durabilidade contra o desgaste do uso diário, mas também facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais elevados padrões de higiene. O consumo de energia otimizado contribui para uma gestão mais eficiente dos custos operacionais no seu negócio.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste equipamento. Com rolos de plexiglás transparente, oferece máxima segurança durante o processo sem comprometer a visibilidade, permitindo um controlo total sobre a laminação da massa. A espessura é facilmente ajustável de 0 a 5 mm em ambos os rolos, proporcionando a flexibilidade necessária para diferentes tipos de massas.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes, padarias, pastelarias e outras cozinhas industriais que necessitem de produzir grandes quantidades de base de pizza ou outras massas de forma rápida e uniforme. A função de balancim central revela-se indispensável para a criação de pizzas perfeitamente redondas.

É uma solução essencial para negócios que procuram otimizar a produtividade e a qualidade no processo de confeção de massas, garantindo consistência no produto final e reduzindo o esforço manual da equipa.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Diâmetro da Pizza	140 mm - 290 mm
Potência Total	240 W
Alimentação Elétrica	230 V/ 50-60 Hz / 1~
Largura	480 mm
Altura	660 mm
Peso Líquido	28 kg
Material	Aço Inoxidável
Espessura Ajustável	0 a 5 mm
Proteção dos Rolos	Plexiglás Transparente
Funções Adicionais	Início automático temporizado, funcionamento contínuo, balancim central.