

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Formadora de Massa Elétrica DF-40, para Pizza Redonda, 260-400 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5500054	<b>Modelo:</b>	5500054
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5500054

### Descricao Resumida

Formadora de massa elétrica robusta para uso profissional, diâmetro ajustável entre 260-400 mm, espessura de 0-5 mm e 240W de potência. Ideal para pizzarias.

## Descricao Completa

### Formadora de Massa DF-40 — Principais Vantagens

Desenvolvida para otimizar a preparação de bases, esta laminadora de massa (também conhecida como estendedora de massa) alia eficiência a uma durabilidade excepcional, sendo uma aquisição valiosa para qualquer cozinha profissional. O sistema de arranque automático temporizado, com opção de funcionamento contínuo, assegura uma produtividade constante e adaptável às suas necessidades, minimizando o desgaste dos componentes e otimizando o consumo de energia.

A construção robusta em aço inoxidável garante não só a longevidade do equipamento, mas também a sua fácil higienização, fundamental em ambientes de restauração. A versatilidade é um dos pontos fortes, permitindo a criação de bases perfeitamente redondas para pizzas, graças ao rolo superior inclinado e ao balancim central.

A transmissão por engrenagens e a espessura ajustável de 0 a 5 mm em ambos os rolos proporcionam um controlo preciso sobre o resultado final. A segurança é primordial, com protecções em plexiglás transparente nos rolos, oferecendo máxima visibilidade sem comprometer a integridade do operador.

### Aplicações

Esta formadora de massa é ideal para negócios de hotelaria e restauração, como pizzarias, restaurantes italianos, pastelarias, e padarias que necessitam de preparar bases de massa de forma rápida e uniforme. É perfeita para estabelecimentos com volume médio a alto de produção, onde a consistência e a rapidez são cruciais. A sua capacidade de ajustar a espessura da massa torna-a versátil para diferentes tipos de produtos, desde pizzas finas a bases mais densas para focaccias ou pão.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
<b>Diâmetro da Pizza</b>	260 mm a 400 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência Total</b>	240 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~
<b>Plugue</b>	EU
<b>Largura</b>	590 mm
<b>Profundidade</b>	440 mm
<b>Altura</b>	790 mm
<b>Peso Líquido</b>	37 kg
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Espessura da Massa Ajustável</b>	0 a 5 mm