

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Massas Frescas Elétrica 0,37 kW 2,5 Kg Cuba

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.162	Modelo:	UD2088.162
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	2.5 kg	Dimensões:	260 x 600 x 380 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.162
Marca	UDI

Descricao Resumida

Máquina de massas frescas elétrica profissional com cuba de 2,5 Kg. Ideal para misturar e moldar massas de ovos com 0,37 kW de potência.

Descricao Completa

máquina de massas frescas — Máquina de Massas — Principais Vantagens

Esta extrusora de massa fresca foi concebida para elevar a produção nas cozinhas profissionais. Com uma estrutura robusta e componentes em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene, fundamentais para a restauração e hotelaria. A sua capacidade de processamento assegura uma produção eficiente e contínua, permitindo criar uma vasta gama de formatos.

Equipada com um sistema intuitivo de mistura e extrusão, esta máquina permite criar uma vasta gama de formatos, desde esparguete a tagliatelle. A lâmina de liga de bronze/latão contribui para a qualidade superior da pasta, conferindo-lhe a textura perfeita para os paladares mais exigentes. A segurança é primordial, com um microinterruptor na tampa da cuba, assegurando que o equipamento só opera em condições seguras. A facilidade de limpeza e manutenção complementa a sua eficiência, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que se preocupa com a qualidade e a produtividade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram oferecer massas frescas de elevada qualidade. A sua capacidade de cuba de 2,5 Kg e produção de até 8 Kg de massa por ciclo tornam-na perfeita para estabelecimentos com volume médio a alto de produção diária. É adequada para a confeção de massas com ovos, garantindo resultados consistentes e saborosos em variados pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	260x600x380/560 mm
Capacidade da Cuba	2,5 Kg
Capacidade de Massa Extrudida	8 Kg
Diâmetro do Disco	57 mm

Peso Líquido	29 Kg
Peso Bruto	38 Kg
Potência	0,37 kW
Tensão	230 V
Estrutura	Alinhada com tinta à prova de riscos
Cuba e Amassador	Aço inoxidável
Lâmina	Liga de bronze/latão
Segurança	Microinterruptor na tampa da cuba

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade de produção desta máquina de massas?

A: Esta máquina tem uma capacidade de cuba de 2,5 Kg e pode produzir até 8 Kg de massa fresca por ciclo, ideal para volumes de produção médios a altos em estabelecimentos profissionais que exigem eficiência e qualidade.

Q: De que materiais são feitos os componentes de contacto com a massa?

A: A cuba e o amassador são fabricados em aço inoxidável, garantindo higiene e durabilidade. A lâmina é de liga de bronze/latão, contribuindo para a qualidade final da massa e para uma textura autêntica e perfeita.

Q: É fácil de limpar e manter?

A: Sim, a sua conceção com materiais de alta qualidade e estrutura alinhada com tinta à prova de riscos facilitam significativamente os processos de limpeza e manutenção. Isto otimiza o tempo de operação em ambientes profissionais, como restaurantes e hotéis.

Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento deste equipamento?

A: Esta extrusora de massa fresca opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 0,37 kW. Recomenda-se a ligação a uma tomada elétrica apropriada com ligação à terra, que suporte a carga exigida de 230V, para garantir o seu funcionamento seguro e eficaz.

Q: Esta máquina de massas frescas é adequada para que tipo de produção?

A: Esta máquina é ideal para a confeção de massas frescas de ovo em diversas formas, sendo especialmente recomendada para estabelecimentos de restauração e hotelaria que necessitem de produzir massas de forma consistente e em quantidade. A sua capacidade considerável permite satisfazer as exigências de cozinhas profissionais com uma produção média a alta.