

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Estendedor de Massas para Pizza Elétrico, Rolo 420mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.372	<b>Modelo:</b>	ESTENDEDOR PIZZAS FI/42 PVC 230V CE
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	ESTENDEDOR PIZZAS FI/42 PVC 230V CE

### Descricao Resumida

Estendedor de massas elétrico profissional para pizza e pão, com rolo de 420 mm e ajuste de espessura de 0,3 a 5,5 mm. Estrutura em inox. Ideal para HORECA.

## Descrição Completa

### Estendedor de Massas para Pizza Elétrico — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a precisão incomparáveis do nosso estendedor de massas elétrico, uma ferramenta essencial para qualquer pizzeria ou estabelecimento de restauração. Concebido para agilizar o processo de preparação de pizzas e pães, este equipamento robusto garante uma massa perfeitamente estendida em tempo recorde, otimizando a produtividade da sua cozinha.

Com um design que prioriza a segurança alimentar e a durabilidade, este estendedor incorpora rolos de resina de alta qualidade, ideais para o contacto com alimentos. A sua estrutura em aço inoxidável não só confere uma resistência superior, como também facilita a limpeza e manutenção, assegurando um funcionamento higiénico e de longa vida útil.

Ajustar a espessura da massa nunca foi tão simples. As alavancas de ajuste em ambas as unidades de rolos inclinados superiores permitem um controlo exato, de 0,3 mm a 5,5 mm, proporcionando a versatilidade necessária para criar diferentes tipos de massas, desde as mais finas e crocantes até às mais consistentes e fofas.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA, incluindo pizzarias com alto volume de produção, restaurantes italianos, padarias e pastelarias. É perfeito para preparar bases de pizza uniformes, massas para pão, focaccias e outros produtos de panificação que exijam uma espessura controlada e consistente. A sua robustez e facilidade de operação tornam-no adequado para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	590x510x760 mm
Comprimento do Rolo	420 mm
Abertura dos Cilindros	Mín. 0,3 mm, Máx. 5,5 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Peso Líquido</b>	44 kg
<b>Peso Bruto</b>	53 kg
<b>Potência</b>	0,37 kW
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Rolos</b>	Resina (segura para alimentos)