

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



Laminador de Massa para Pizza Elétrico – 320mm, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.374	Modelo:	UD2088.374
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	36 kg	Dimensões:	490 x 510 x 640 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.374
Marca	UDI

Descricao Resumida

Laminador de massa elétrico profissional com rolos de 320mm, ideal para pizza e pão.
Estrutura em inox e rolos de resina ajustáveis (0,3-5,5mm).

Descricao Completa

laminador de massa elétrico — Laminador de Massa — Principais Vantagens

Este laminador elétrico para massas é concebido para otimizar a preparação de pizzas e pães em cozinhas profissionais. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene, aspetos cruciais para estabelecimentos de alta exigência. A operação intuitiva, aliada à capacidade de ajustar a espessura da massa, torna-o uma ferramenta essencial para qualquer pizzaria, restaurante ou padaria que procure eficiência e resultados consistentes.

Os rolos de resina, seguros para contacto alimentar, asseguram um manuseamento suave da massa, preservando a sua textura e elasticidade. Uma alavanca de ajuste de espessura permite uma versatilidade notável, adaptando-se a diversos tipos de massas e preparações. Este equipamento não só poupa tempo e esforço, como também eleva a qualidade dos seus produtos finais, garantindo a satisfação dos seus clientes.

Desfrute de uma produção mais rápida e padronizada, reduzindo o desperdício e maximizando a rentabilidade do seu negócio. A conformidade com as normas de segurança europeias (CE) reforça a sua fiabilidade, proporcionando tranquilidade na operação diária.

Aplicações Profissionais

Este estendedor de massas é ideal para diversos estabelecimentos de restauração e hotelaria (HORECA), incluindo pizzarias com alto volume de pedidos, restaurantes que confeccionam as suas próprias massas de pão ou pizza, e padarias que necessitam de agilizar o processo de laminação. É perfeito para preparar bases de pizza uniformes, foccacias, massas para pastéis, ou qualquer outra massa que exija uma espessura controlada e consistente. Assegura eficiência desde a pequena pizzaria artesanal até à grande cozinha industrial.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	490x510x640 mm
Comprimento do Rolo	320 mm
Abertura dos Cilindros	Mín. 0,3 mm / Máx. 5,5 mm

Peso Líquido	36 kg
Peso Bruto	45 kg
Potência	0,37 kW
Tensão	230 V
Certificação	CE

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para o estendedor de massas?

A: Este laminador elétrico tem as seguintes dimensões: 490mm (largura) x 510mm (profundidade) x 640mm (altura). Recomenda-se um espaço adicional para facilitar a operação e manutenção do equipamento na sua cozinha profissional.

Q: Este laminador é adequado para outros tipos de massa além de pizza?

A: Sim, a sua capacidade de ajuste de espessura torna-o versátil para diversas massas, incluindo pão, bases de tarte e folhados, tornando-o ideal para padarias e pastelarias. Os rolos de resina foram concebidos para manusear diferentes consistências de massa com eficácia.

Q: Qual a voltagem necessária para operar este equipamento?

A: O laminador de massas opera com uma tensão de 230 V, tornando-o compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais na Europa, garantindo uma integração fácil na sua cozinha.

Q: É fácil limpar o estendedor de massas após a utilização?

A: A estrutura em aço inoxidável e os rolos de resina foram escolhidos para facilitar a limpeza. Recomenda-se a limpeza regular com um pano húmido e detergente neutro para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Q: Qual a espessura de massa que este equipamento consegue laminar?

A: O laminador de massas permite ajustar a espessura da massa entre um mínimo de 0,3mm e um máximo de 5,5mm, ideal para uma vasta gama de produtos como bases de pizza e pães.