

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Estendedor de Massas para Pizza Elétrico – Rolo 320mm, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.374	Modelo:	ESTENDEDOR PIZZAS FI/32 PVC 230V CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	ESTENDEDOR PIZZAS FI/32 PVC 230V CE

Descricao Resumida

Estendedor de massas elétrico profissional com rolos de 320mm, ideal para pizza e pão. Estrutura em aço inoxidável e rolos de resina ajustáveis (0,3-5,5mm).

Descricao Completa

Estendedor de Massas para Pizza Elétrico – Principais Vantagens

O nosso estendedor de massas elétrico foi concebido para otimizar a preparação de pizzas e pães em ambientes profissionais. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene, fundamentais para cozinhas de alta exigência. A operação intuitiva, aliada à capacidade de ajustar a espessura da massa, torna-o uma ferramenta indispensável 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. A alavanca de ajuste de espessura permite uma versatilidade notável, adaptando-se a diferentes 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, oferecendo tranquilidade na operação diária.

Aplicações

Este estendedor de massas é ideal para uma variedade de estabelecimentos 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. Garante eficiência desde a pequena pizzaria artesanal até à grande cozinha industrial.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	490x510x640 mm

Característica	Detalhe
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