

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 18/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Máquina de Massa Fresca Elétrica PF25E 400V - 8 Kg/h

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.730	<b>Modelo:</b>	MAQUINA MASSA FRESCA PF25E 400V
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MAQUINA MASSA FRESCA PF25E 400V

### Descrição Resumida

Máquina profissional para amassar e moldar massa fresca. Capacidade de 2kg na cuba e 8kg/h, com estrutura em aço inox AISI 304 e painel digital. 400V.

## Descrição Completa

### Máquina de Massa Fresca Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a produção eficiente de massa fresca em ambientes profissionais, esta máquina integra funcionalidades que garantem a excelência no resultado final. Desde a amassadura perfeita à extrusão de diferentes formatos, otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas de alta exigência.

A estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, cruciais para o setor Horeca. A cuba extraível e lavável simplifica a manutenção, permitindo uma limpeza rápida e completa após cada uso intensivo.

Equipada com um microinterruptor de segurança na tampa e um painel de controlo digital intuitivo, oferece uma operação segura e precisa. A grelha na tampa facilita a adição de ingredientes durante o processamento, mantendo a consistência da massa ideal.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias que procuram produzir massa fresca de alta qualidade internamente. A capacidade de 8 kg/h atende a estabelecimentos com volume de produção médio a alto, permitindo a criação de uma variedade de massas artesanais para satisfazer os clientes mais exigentes.

A versatilidade desta máquina, com a possibilidade de utilização de moldes de bronze/latão opcionais, torna-a perfeita para inovar no menu e oferecer pratos de massa únicos. É a solução perfeita para cozinhas que valorizam a frescura e o sabor autêntico na sua oferta gastronómica.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensão (LxPxA)	300x550x425/540 mm
Capacidade da cuba	2 kg
Capacidade de massa/hora	8 kg/h

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Diâmetro do disco</b>	57 mm
<b>Peso líquido</b>	26,5 kg
<b>Peso bruto</b>	33,5 kg
<b>Potência</b>	0,37 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Características</b>	Cuba extraível, painel digital, microinterruptor de segurança