

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Massa Fresca Elétrica 2kg/h 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.734	Modelo:	MAQUINA MASSA FRESCA PF25E 230V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA MASSA FRESCA PF25E 230V

Descricao Resumida

Máquina profissional para misturar e moldar massas frescas, com cuba de 2kg e produção de 8kg/h. Construção em aço inox. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Máquina de Massa Fresca Elétrica — Principais Vantagens

Esta máquina de massa fresca profissional, de fabrico italiano, foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor HORECA e hotelaria. Com uma capacidade de cuba de 2 kg e uma produção de até 8 kg de massa por hora, representa uma solução eficiente e robusta para qualquer cozinha industrial ou restaurante que valorize a qualidade e frescura dos seus produtos.

A construção em aço inoxidável AISI 304, incluindo a carcaça, cuba, suporte da cuba, gancho para amassar e lâmina, garante uma durabilidade excepcional e conformidade com as mais apertadas normas de higiene alimentar. Este equipamento é ideal para uma produção contínua, assegurando massa fresca e de alta qualidade em diferentes formatos.

Com um painel de controlo digital intuitivo e funcionalidades como o micro interruptor na tampa da cuba para segurança acrescida, e uma grelha que permite adicionar ingredientes durante o processamento, esta máquina oferece uma operação prática e segura. A cuba, totalmente extraível e lavável na máquina de lavar louça, simplifica significativamente a limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, pizarias, pasteleiras, cafetarias e cozinhas de catering que pretendem produzir massa fresca de forma autónoma e em grande volume. A sua versatilidade permite a criação de diversos tipos de massa — desde esparguete e tagliatelle a fusilli e penne — adaptando-se às necessidades específicas de cada estabelecimento. É uma adição valiosa para operações que procuram elevar a oferta culinária com produtos artesanais e de elevada qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	300x550x425/540 mm

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	2 kg
Produção de Massa por Hora	8 kg
Diâmetro do Disco	57 mm
Peso Líquido/Bruto	26,5 kg / 33,5 kg
Potência	0,37 kW
Tensão	230 V
Material de Construção	Aço inoxidável AISI 304
Controlos	Painel de controlo digital
Acessórios Opcionais	Moldes de bronze/latão (diferentes formatos), faca de corte de massas