

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Massa Fresca Elétrica PF40E 13kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.742	Modelo:	UD2088.742
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	307 x 594 x 525 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.742
Marca	UDI

Descricao Resumida

Máquina de massa fresca profissional com cuba de 3,5 kg e capacidade de extrusão até 13 kg/h. Ideal para restaurantes, 230V, compacta e fácil de limpar.

Descricao Completa

Extrusora de Massa – Principais Vantagens

Concebida para as exigências do sector de restauração e hotelaria, esta extrusora de massa fresca oferece robustez e eficiência. Com uma capacidade de produção de 13 kg, é o equipamento ideal para estabelecimentos que ambicionam confeccionar massas artesanais com rapidez e uma qualidade superior de forma contínua.

O equipamento está munido de componentes em aço inoxidável AISI 304, assegurando durabilidade, higiene e facilidade de limpeza. O seu painel de controlo digital e um sistema de refrigeração a água na saída de extrusão garantem um controlo preciso, mantendo a consistência da massa, mesmo durante períodos de utilização intensa.

A cuba é integralmente extraível e pode ser lavada na máquina de lavar louça, o que simplifica os procedimentos de higienização, uma característica fundamental em qualquer ambiente culinário profissional. Adicionalmente, o micro interruptor na tampa contribui para uma maior segurança durante a operação.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de massa fresca é uma solução perfeita para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e pastelarias, bem como para qualquer espaço gastronómico que pretenda disponibilizar massas frescas de produção própria. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de massas, desde esparguete a tagliatelle, adaptando-se a diversas ementas e necessidades de produção.

A sólida construção e a tecnologia de ponta deste equipamento garantem um desempenho fiável em ambientes de elevada procura. É, portanto, uma excelente adição para cozinhas profissionais que valorizam a qualidade e a produtividade na confeção de produtos frescos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxÁ)	307x594x525/610mm
Capacidade da Cuba	3,5 kg

Característica	Detalhe
Capacidade de Massa	13 kg
Diâmetro do Disco	57 mm
Peso Líquido	35 kg
Peso Bruto	46 kg
Potência	0,75 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de produção deste aparelho de massa fresca?

A máquina tem uma capacidade para produzir até 13 kg de massa, tornando-a perfeitamente adequada para estabelecimentos com uma elevada procura.

Este equipamento é fácil de higienizar e conservar?

Sim, a cuba é totalmente removível e apta para lavagem em máquina de lavar louça industrial, o que facilita substancialmente a sua higienização e manutenção diária.

Quais os materiais de construção utilizados nesta elaboradora de massa?

A estrutura, a cuba, o suporte da cuba, o gancho para amassar e a lâmina são fabricados em aço inoxidável AISI 304, garantindo assim durabilidade e conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene.

Quais os requisitos de instalação elétrica para o modelo PF40E?

Esta máquina pede uma ligação elétrica de 230V e possui uma potência de 0,75 kW. Certifique-se de que a instalação elétrica do seu local cumpre estas especificações para um funcionamento seguro e eficaz.

Que acessórios estão disponíveis para esta máquina de massa artesanal?

Este modelo inclui de série uma faca de corte de massas e um sistema de refrigeração a água para o extrusor. Existem ainda moldes de bronze/latão opcionais em diversos formatos, permitindo-lhe variar a sua oferta de massas frescas.