

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Laminador de Massa Profissional 500x710mm 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.902	Modelo:	LAMINADOR UD SFB 500X710 1V 400V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	LAMINADOR UD SFB 500X710 1V 400V

Descricao Resumida

Laminador de massa profissional 400V, ideal para qualquer tipo de massa com espessuras finas. Cilindros cromados, raspadores fáceis de limpar e correias de velocidade variável para uma laminação perfeita.

Laminador de Massa Profissional — Principais Vantagens

Este laminador de massa profissional foi concebido para trabalhar com qualquer tipo de massa, permitindo obter espessuras extremamente finas e uniformes. A sua robustez e tecnologia avançada garantem uma produtividade elevada e resultados consistentes, essenciais para padarias, pastelarias e cozinhas industriais de médio a grande volume.

Os cilindros de rolamento cromados, retificados e polidos, asseguram uma laminação precisa e suave, minimizando o esforço da massa e preservando a sua qualidade. A facilidade de desmontagem dos raspadores permite uma limpeza rápida e eficaz, fundamental para manter os padrões de higiene exigidos no setor HORECA.

Com rolamentos blindados para evitar a infiltração de farinha e cintas transportadoras de velocidade variável, este equipamento garante um funcionamento suave e sem interrupções, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o risco de enrugamento da massa. A segurança é primordial, com um sistema elétrico de baixa voltagem e controlos duplos (manual e pedal), complementados por proteções de prevenção de acidentes integradas.

Aplicações

Ideal para pastelarias, padarias, pizzarias e cozinhas industriais que exijam uma laminação de massa eficiente e de alta qualidade. Perfeito para a produção de croissants, folhados, bases de pizza, massas frescas e outros produtos de panificação que requerem uma espessura precisa e homogénea. Adequado para estabelecimentos com exigências de produção contínua e que valorizam a durabilidade e fiabilidade dos equipamentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (tapete aberto)	1800 x 880 x 650 mm
Dimensões (tapete fechado)	450 x 640 x 750 mm
Medida do Tapete	500 x 710 mm
Comprimento do Cilindro	500 mm
Diâmetro do Cilindro	60 mm
Abertura dos Cilindros	0 - 35 mm

Característica	Detalhe
Peso Líquido/Bruto	120 kg
Potência	1 Hp
Tensão	400 V