

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Laminador de Massa Profissional 500 mm 400V

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|----------------------|
| SKU: | UD2521.905 | Modelo: | UD2521.905 |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |
| Peso: | 160 kg | Dimensões: | 2320 x 880 x 1100 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD2521.905 |
| Marca | UDI |

Descricao Resumida

Potente laminador de massa profissional 500 mm, ideal para padarias e pastelarias. Cilindros cromados, rolamentos selados e correias de velocidade variável.

Descricao Completa

laminador de massa profissional — Laminador de Massa — Principais Vantagens

Este equipamento para laminar massas foi desenhado para processar qualquer tipo de massa, permitindo obter espessuras extremamente finas com notável facilidade. Representa um investimento crucial para padarias e pastelarias que exigem precisão e rendimento superior na preparação de produtos. Com cilindros de rolamento cromados, retificados e polidos, este laminador assegura um acabamento impecável e uma durabilidade prolongada, otimizando o seu retorno sobre o investimento.

A estrutura robusta do aparelho e os rolamentos vedados impedem a entrada de resíduos de farinha, garantindo uma operação contínua e minimizando a necessidade de manutenção. As correias de transporte com velocidade ajustável são uma funcionalidade essencial, concebidas para prevenir o enrugamento da massa, preservando a sua textura e qualidade originais, o que se traduz em produtos finais de excelência.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de laminar é perfeitamente adequada para padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e grandes cozinhas industriais que necessitam de trabalhar massa com rapidez e eficácia. É a solução ideal para a produção de croissants, folhados, tartes e uma vasta gama de outros produtos de panificação e pastelaria que requerem massas de espessuras uniformes e precisas, elevando a qualidade e a padronização dos seus artigos de confeitaria.

A capacidade distinta deste laminador para processar diferentes tipos de massa confere-lhe uma versatilidade ímpar em estabelecimentos com um elevado volume de produção diária. Ao otimizar o tempo de preparação e a consistência do produto final, a sua utilização contribui diretamente para a eficiência operacional e a satisfação do cliente, características valorizadas no mercado atual.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|---------------------------|------------------|
| Dimensões (tapete aberto) | 2320x880x1100 mm |

| Característica | Detalhe |
|----------------------------|-----------------|
| Dimensões (tapete fechado) | 690x880x1720 mm |
| Medida do tapete | 500x950 mm |
| Comprimento do cilindro | 500 mm |
| Diâmetro do cilindro | 60 mm |
| Abertura dos cilindros | 0-35 mm |
| Peso líquido/bruto | 160 kg |
| Potência | 1 Hp |
| Tensão | 400 V |

Perguntas Frequentes

- **Como é feita a limpeza e manutenção dos cilindros deste laminador?**

Os raspadores são facilmente desmontáveis, o que permite uma limpeza ágil e eficaz dos cilindros, fundamental para manter a higiene na preparação de alimentos e garantir a segurança alimentar no seu espaço.

- **Este laminador pode ser utilizado com diferentes tipos de massa e para diversas preparações?**

Sim, o equipamento é amplamente versátil e foi concebido para trabalhar eficientemente com qualquer tipo de massa, possibilitando o ajuste preciso da espessura para uma vasta gama de aplicações culinárias.

- **Que características de segurança estão integradas no laminador para proteger o operador?**

O sistema elétrico opera a baixa tensão com controlo duplo, manual e por pedal, e as proteções contra acidentes estão ligadas ao sistema elétrico através de interruptores de limite, assegurando a máxima segurança do utilizador.

- **Quais as dimensões do laminador de massa profissional e o espaço necessário para a sua operação?**

O laminador de massa profissional tem dimensões de 2320x880x1100 mm com o tapete aberto, e 690x880x1720 mm com o tapete fechado. Recomenda-se um espaço adicional adequado para garantir uma operação segura e eficaz, além de facilitar as rotinas de manutenção.

- **Quais os requisitos elétricos para instalar o laminador de massa e quem deve realizar essa instalação?**

O equipamento necessita de uma tensão de alimentação de 400 V para o seu funcionamento. A instalação deve ser obrigatoriamente efetuada por um técnico qualificado, que seguirá todas

as normas elétricas de segurança em vigor para garantir o seu correto e seguro funcionamento.