

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Divisora de Massa com Base para Padaria e Pastelaria Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.030	Modelo:	DIVISORA MODELO DMM30 C/BASE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	DIVISORA MODELO DMM30 C/BASE

Descricao Resumida

Divisora de massa industrial eficiente com panela amovível em aço inoxidável e cabeça basculante. Ideal para padarias e pastelarias. Dimensões: 580x520x1360 mm. Tensão: 400 V.

Descricao Completa

Divisora de Massa Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua padaria ou pastelaria industrial com uma divisora de massa robusta e eficiente, ideal para otimizar o processo de divisão de massas de forma rápida e precisa. Este equipamento foi concebido para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo uma produção contínua e de alta qualidade.

A divisora de massa proporciona uma uniformidade e consistência excepcionais no porcionamento, crucial para produtos de panificação e pastelaria que exigem padrões rigorosos. Desta forma, assegura a qualidade final do seu produto e minimiza o desperdício.

Com um design que privilegia a funcionalidade e a manutenção, este equipamento integra componentes que facilitam a limpeza e a conservação, prolongando a vida útil do aparelho e garantindo sempre a máxima higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Esta divisora de massa é perfeita para padarias, pastelarias, grandes cozinhas de hotelaria e empresas de catering que necessitam de processar volumes significativos de massa diariamente. É adequada para diversas tipologias de massa, desde pão, bolos, pizzas até outros produtos fermentados.

Ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o tempo de preparação, reduzir o esforço manual e garantir a padronização das porções, resultando em produtos acabados de aspeto e peso uniformes, essenciais para a satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	580x520x1360 mm

Característica	Detalhe
Peso do Êmpelo	3600 gr
Número Máximo de Porções	120
Peso Líquido	245 kg
Peso Bruto	295 kg
Potência	N/D
Tensão	400 V