

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

## Divisora de Massa Industrial com Base 580x520x1360 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2522.030	<b>Modelo:</b>	UD2522.030
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	245 kg	<b>Dimensões:</b>	580 x 520 x 1360 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2522.030
<b>Marca</b>	UDEX

### 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.

## Descrição Completa

### Divisora de Massa Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar o processo de divisão de massas de forma rápida e precisa na sua padaria ou pastelaria industrial. A máquina é capaz de suportar o uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando uma produção contínua e de alto nível para os seus produtos. A uniformidade e consistência excepcionais no porcionamento são cruciais para artigos de panificação e pastelaria que exigem altos padrões, garantindo a qualidade final e minimizando o desperdício.

A facilidade de utilização do maquinário melhora a sua produtividade diária. Com um design que privilegia a funcionalidade e a manutenção simples, esta ferramenta de trabalho integra componentes que facilitam a limpeza e a conservação. Isto prolonga a vida útil do aparelho e garante sempre a máxima higiene e segurança alimentar, satisfazendo as exigências mais rigorosas em qualquer cozinha profissional.

### Aplicações Profissionais

O divisor de massa é perfeito 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.

Este aparelho é ideal para estabelecimentos que procuram otimizar o tempo de preparação, reduzir o esforço manual e garantir a padronização das porções. Resulta em produtos acabados com aspeto e peso uniformes, essenciais para a satisfação do cliente e para a eficiência operacional da sua empresa.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	580x520x1360 mm
Peso do Êmpelo	3600 gr

Número Máximo de Porções	120
Peso Líquido	245 kg
Peso Bruto	295 kg
Potência	N/D
Tensão	400 V

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Quais são as dimensões desta divisora de massa industrial?**

A: Esta divisora de massa possui dimensões de 580x520x1360 mm (largura x profundidade x altura), o que exige um espaço de, pelo menos, 60 cm de largura, 55 cm de profundidade e 140 cm de altura para instalação.

**Q: Quais os requisitos elétricos para instalar este equipamento?**

A: Para o correto funcionamento desta divisora de massa, é necessária uma tensão elétrica de 400 V. Recomenda-se confirmar a compatibilidade da instalação elétrica existente no local antes da aquisição e instalação do equipamento.

**Q: Que tipos de massa são adequados para esta divisora?**

A: Esta divisora é eficiente para uma vasta variedade de massas, incluindo massas de pão, bolos, pizzas e outras massas fermentadas, garantindo divisões uniformes para todas elas.

**Q: Como se procede à limpeza deste equipamento?**

A: A limpeza desta divisora de massa é facilitada pela sua cabeça basculante e panela amovível em aço inoxidável, tornando a higienização completa e a manutenção simples.

**Q: Este equipamento exige alguma instalação especial?**

A: A divisora funciona com uma tensão de 400 V, o que indica que requer uma ligação elétrica trifásica standard, ideal para equipamentos industriais em cozinhas profissionais.