

# 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: 03/07/2026

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

## Divisora Boleadora Semi-Automática 30 Divisões 30-90g

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2522.032	<b>Modelo:</b>	UD2522.032
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	310 kg	<b>Dimensões:</b>	580 x 520 x 1360 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2522.032
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Divisora boleadora semi-automática para massas de 30-90g, com 30 divisões, ideal para padarias e pastelarias. Operação silenciosa, limpeza fácil.

## Descricao Completa

Esta divisora e boleadora semi-automática de 30 divisões é um equipamento indispensável para otimizar o processo de preparação de massas em padarias, pastelarias e cozinhas de produção intensiva. Concebida para aliar precisão e eficiência, esta máquina assegura que cada porção de massa é dividida e boleada de forma totalmente uniforme, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em cada ciclo de produção.

Com capacidade para processar massas entre 30g e 90g por porção, este equipamento revela-se versátil, adaptando-se a um vasto leque de preparações, desde pães e bolos a salgados diversos. A sua operação semi-automática simplifica as tarefas diárias, permitindo que a sua equipa se dedique a outras etapas do processo produtivo, enquanto beneficia de uma redução significativa no tempo de preparação e no desperdício de matéria-prima. O design robusto e a facilidade de higienização tornam-na uma solução duradoura e económica para qualquer estabelecimento que opere no setor da restauração e hotelaria.

### **Divisora Boleadora Semi-Automática — Divisora Boleadora — Principais Vantagens**

O equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar a produção de pão e pastelaria, assegurando uma divisão e boleamento precisos de todos os tipos de massa. A sua operação semi-automática permite poupar tempo e reduzir o esforço manual, aumentando de forma significativa a produtividade da cozinha profissional.

A inclusão de uma estrela de corte em aço inoxidável assegura a máxima higiene e durabilidade, enquanto a cabeça basculante simplifica e acelera os processos de limpeza. A lubrificação permanente em banho de óleo minimiza a manutenção, garantindo um funcionamento contínuo e silencioso, crucial em ambientes de trabalho exigentes. Com a capacidade de processar massas entre 30g e 90g, esta máquina é a solução ideal para pastelarias, padarias e hotéis que procuram otimizar a qualidade e consistência dos seus produtos, ao mesmo tempo que maximizam a eficiência operacional.

### **Aplicações Profissionais**

Este equipamento é ideal para padarias com produção média a alta, pastelarias, hotéis e restaurantes com produção própria de pão, bem como para serviços de catering. É perfeito para dividir e bolear com precisão massas destinadas a pão, bolos, croissants e outros produtos de pastelaria, garantindo uniformidade e qualidade em grandes volumes de produção.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	580x520x1360 mm
Peso por Êmpelo (massa)	900-2700 g
Peso Máximo por Divisão	30-90 g
Número de Divisões	30
Peso Líquido	310 kg
Peso Bruto	360 kg
Potência	1,1 kW
Tensão	400 V

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade de peso de massa que esta divisora consegue processar por porção?

Este equipamento é ideal para dividir e bolear porções de massa entre 30g e 90g, garantindo a uniformidade necessária para uma produção consistente.

### Qual o material da estrela de corte e é fácil de higienizar?

A estrela de corte é fabricada em aço inoxidável, o que assegura durabilidade e máxima higiene. A sua conceção também facilita a remoção para uma limpeza eficiente.

### A Divisora Boleadora Semi-Automática é fácil de limpar?

Sim, a sua cabeça basculante foi concebida para uma limpeza fácil e eficiente, permitindo poupar tempo significativo na manutenção diária. A remoção de resíduos é simplificada.

### Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este equipamento?

Padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes que necessitam de processos de divisão e boleamento de massa eficientes e consistentes para pães, bolos e outros produtos de panificação e pastelaria, beneficiam grandemente.

### Quais os requisitos elétricos para instalar este equipamento?

Este equipamento requer uma tensão de 400 V e uma potência de 1,1 kW. É crucial que a instalação elétrica seja adequada a estas especificações e realizada por um profissional qualificado.