

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 Boleadora Semi-Automática 30 Divisões (30-90g, 400V)

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.032	Modelo:	DM.30 DE 30g A 90g SEMI-AUTOM.30 DIV
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDI

Descrição Resumida

Divisora boleadora semi-automática para massas de 30-90g, com 30 divisões. Silenciosa, com estrela de corte em aço inox e cabeça basculante para fácil limpeza, 400V.

Descrição Completa

A divisora boleadora semi-automática de 30 divisões é um equipamento essencial para otimizar o processo de preparação de massas em panificadoras, pastelarias e cozinhas industriais. Projetada para oferecer precisão e eficiência, esta máquina assegura que cada porção de massa seja dividida e boleada de forma uniforme, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em cada fornada.

Com a capacidade de processar massas entre 30g e 90g por porção, este equipamento é versátil, adapta-se a diversas preparações, desde pães e bolos a salgados. A sua operação semi-automática simplifica as tarefas diárias, permitindo que a sua equipa se concentre noutras etapas do processo produtivo, enquanto beneficia de uma redução significativa no tempo de preparação e no desperdício de farinha. O design robusto e a facilidade de limpeza tornam-na uma solução duradoura e económica para qualquer negócio do setor HORECA.

Divisora Boleadora Semi-Automática — Divisora Boleadora para Padaria — Principais Vantagens

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

A incorporação de uma estrela de corte em aço inoxidável garante 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, assegurando um funcionamento contínuo e silencioso, crucial em ambientes de trabalho exigentes.

Com a capacidade de processar massas entre 30g e 90g, esta divisora boleadora 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

Ideal para padarias de produção média a alta, pastelarias, hotéis, restaurantes com produção própria de pão e catering. Perfeita para dividir e bolear com precisão massas para pão, bolos, croissants e outros produtos de pastelaria, garantindo uniformidade e qualidade em grandes volumes de produção.

Especificações 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