

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Divisora de Massa Semi-Automática 120-280g

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.036	Modelo:	UD2522.036
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	360 kg	Dimensões:	580 x 520 x 1360 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2522.036
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Divisora de massa semi-automática profissional, com capacidade de 120-280g. Garante porcionamento preciso, operação silenciosa e fácil limpeza, otimizando a produtividade na padaria ou pastelaria.

Descricao Completa

Divisora de Massa Semi-Automática — Divisora de Massa — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de padaria e pastelaria, esta máquina de porcionar massa semi-automática garante eficiência e precisão na preparação de diversos tipos de massa. É a solução ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram aumentar a produtividade sem comprometer a qualidade.

O seu funcionamento silencioso e a estrela de corte em aço inoxidável asseguram um desempenho consistente e duradouro. Com uma cabeça basculante, a limpeza torna-se surpreendentemente fácil, contribuindo para a manutenção da higiene e cumprimento das normas.

A lubrificação permanente em banho de óleo minimiza a necessidade de manutenção, garantindo uma operação suave e prolongando a vida útil do equipamento. Este sistema inovador permite-lhe poupar tempo precioso e reduzir o desperdício de farinha, maximizando a rentabilidade do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta robusta divisora é perfeita para padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e cozinhas industriais com produção de média a alta escala. É especialmente indicada para a divisão e o enrolamento de massas para pão, pãezinhos, pizzas e outros produtos de pastelaria, com pesos que variam de 120g a 280g.

A capacidade de processar massas de 100g a 260g por divisão confere-lhe uma versatilidade excepcional, adaptando-se às mais diversas necessidades de produção e volumes de trabalho exigentes.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	580x520x1360 mm
Peso Êmpelo	1200-3120 gr

Característica	Valor
Peso Máximo por Divisão	120-280 gr (semi-aut.) / 100-260 gr (div.)
Peso Líquido/Bruto	310-360 kg
Potência	1,1 kW
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões desta divisora de massa e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta divisora de massa semi-automática possui dimensões de 580x520x1360 mm (largura x profundidade x altura). Para ventilação e manutenção adequadas, recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 20 cm em todas as direções. Isso garante uma operação segura e otimiza a integração no seu espaço de trabalho.

Q: Que requisitos de instalação elétrica são necessários para este equipamento? A: A máquina requer uma tensão de 400 V e uma potência de 1,1 kW. É crucial que um técnico qualificado realize a instalação elétrica, assegurando a conformidade com as normas de segurança e as especificações do fabricante para um funcionamento eficaz. Uma instalação correta é fundamental para a durabilidade e segurança do equipamento.

Q: Como se realiza a limpeza e a manutenção preventiva desta divisora de massa? A: A limpeza é simplificada pela cabeça basculante e pela estrela de corte em aço inoxidável, que devem ser limpas após cada utilização com produtos adequados para contacto alimentar. A lubrificação permanente em banho de óleo minimiza a necessidade de manutenção frequente. Para garantir o bom funcionamento e prolongar a vida útil, é aconselhável uma verificação periódica por um profissional.

Q: Existe garantia e assistência técnica disponível para esta divisora de massa? A: Sim, este produto beneficia da garantia legal em vigor. Para assistência técnica, dispomos de uma rede de serviços autorizados em todo o país. Convidamo-lo a contactar o nosso suporte ao cliente para obter mais informações sobre os termos da garantia e os procedimentos para solicitar apoio técnico.

Q: Quais são as vantagens da lubrificação permanente em banho de óleo para este equipamento? A: A lubrificação em banho de óleo garante um funcionamento suave e silencioso, além de prolongar significativamente a vida útil dos componentes internos. Esta característica reduz a necessidade de manutenção e assegura maior fiabilidade e consistência nos resultados da divisão de massa, otimizando o processo de produção e minimizando custos operacionais.