

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Formadora de Pão Enrolado 550 mm Elétrica 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.040	Modelo:	FORMADORA EMME 2C 550mm 400V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	FORMADORA EMME 2C 550mm 400V

Descricao Resumida

Máquina formadora de pão enrolado elétrica, 550mm, com dois cilindros e cinto de alimentação. Ideal para padarias e pastelarias profissionais.

Descricao Completa

Formadora de Pão Enrolado — Principais Vantagens

Esta formadora de pão foi concebida para otimizar a sua produção de pão enrolado, desde peças pequenas a médias. Equipada com dois cilindros e um cinto de alimentação robusto, garante um processamento eficiente e consistente, ideal para padarias e pastelarias com elevada exigência.

O dispositivo de retorno de peça integrado assegura um fluxo de trabalho contínuo, minimizando interrupções e permitindo um enrolamento particularmente apertado em pães de pequenas dimensões. Desta forma, obtém produtos finais com uma qualidade e apresentação superiores, essenciais para o mercado HORECA.

Com uma potência de 0,75 kW e compatível com tensão de 400V, esta máquina combina eficiência energética com um desempenho fiável, garantindo que a sua cozinha ou obrador opera ao máximo da sua capacidade.

Aplicações

Esta formadora é perfeita para padarias industriais, pastelarias de grande produção e cozinhas de hotelaria que requerem uma produção consistente de pão enrolado. Ideal para preparar uma vasta gama de produtos, desde carcaças a pães rústicos, com flexibilidade e precisão. É particularmente eficaz em ambientes onde a produção diária exige rapidez e elevada qualidade no enrolamento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	870x1340x1200 mm
Peso Líquido	215 kg
Potência	0,75 kW
Tensão	400 V