

# 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: 23/06/2026

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

## Formadora de Baguetes Elétrica Industrial 700mm 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2522.044	<b>Modelo:</b>	UD2522.044
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	240 kg	<b>Dimensões:</b>	1050 x 820 x 1600 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2522.044
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Formadora de baguetes profissional elétrica 400V, com capacidade até 700mm de comprimento e massa de 100g a 1300g. Ideal para padarias e pastelarias.

## Descrição Completa

### Formadora de Baguetes — Principais Vantagens

Desenvolvida para a produção contínua em ambientes de padaria e pastelaria de alta exigência, esta máquina de modelar baguetes eletricamente otimiza o seu processo de trabalho com fiabilidade. Garante uma produção eficiente com comprimentos até 700mm e pesos entre 100 e 1300 gramas, adaptando-se às diversas necessidades da sua cozinha profissional.

A conceção interna, com cilindros laminadores e componentes móveis montados em rolamentos autolubrificantes, assegura um funcionamento suave e duradouro. Esta característica minimiza o desgaste e a necessidade de manutenção, contribuindo para a longevidade do equipamento e a redução de custos operacionais.

A tremonha de entrada da massa, estrategicamente colocada na parte frontal do aparelho, em conjunto com os ajustes intuitivos dos cilindros de laminação, facilita o manuseamento diário. A sua estrutura ergonómica e posição otimizada prometem uma experiência de uso perfeita, para que a sua equipa possa trabalhar com a máxima produtividade.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste fabricante de baguetes. Pode ser utilizado tanto com o seu suporte em carrinho com rodas ajustáveis, permitindo flexibilidade na disposição do espaço de trabalho, ou sem suporte, diretamente sobre uma bancada. Esta adaptabilidade torna-o ideal para qualquer espaço, desde grandes padarias industriais a pastelarias com menor área útil.

### Aplicações Profissionais

Esta formadora de pão profissional é indispensável em padarias e pastelarias de médio e grande volume que procuram otimizar a fabricação de baguetes e produtos de panificação. É ideal para hotéis, restaurantes e cozinhas industriais que confeccionam as suas próprias baguetes frescas diariamente. A sua capacidade de processar massas entre 100 e 1300 gramas torna-a perfeita para uma vasta gama de produtos, desde pequenas baguetes de acompanhamento a pães maiores.

Em centrais de produção que abastecem múltiplas lojas ou restaurantes, o equipamento é vital para manter um fluxo de trabalho contínuo e eficiente. A sua robustez e os componentes autolubrificantes minimizam as paragens para manutenção, garantindo uma operação fiável e um retorno consistente sobre o investimento em equipamentos de alto desempenho.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1050x820x1600 mm
Peso Líquido/Bruto	N/A / 240 kg
Potência	0,55 kW
Tensão	400 V
Comprimento Máximo da Baguete	700 mm
Peso da Peça de Massa	100 a 1300 g

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade de produção desta modeladora de baguetes?**

Este equipamento processa baguetes com comprimento até 700mm, aceitando massas entre 100 e 1300 gramas. É a solução ideal para padarias e pastelarias que necessitam de produção em larga escala e com consistência.

### **Como deve ser efetuada a manutenção e limpeza da formadora de baguetes para otimizar a sua durabilidade?**

A manutenção desta formadora é simplificada, não exigindo cuidados especiais. A limpeza diária é feita com um pano húmido e detergente neutro, assegurando a remoção de resíduos de massa das superfícies e dos cilindros, e é crucial desligar a máquina da corrente elétrica antes de qualquer procedimento de limpeza.

### **Quais os requisitos de instalação elétrica para esta formadora de baguetes?**

Este equipamento requer uma ligação elétrica de 400V. É imprescindível que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado, garantindo que o circuito elétrico possui a amperagem adequada e um disjuntor de proteção para a potência de 0,55kW da máquina, assegurando assim a segurança e o correto funcionamento.

### **Esta formadora de baguetes pode ser utilizada sem o carrinho de suporte?**

Sim, a formadora de baguetes foi concebida com um design versátil que permite a sua utilização tanto com o seu carrinho de suporte original, que possui rodas ajustáveis para fácil mobilidade e estabilidade, como em cima de uma mesa de trabalho, oferecendo flexibilidade para diversos layouts de produção.

### **É possível ajustar a folga dos cilindros de laminação para diferentes tipos de massa?**

Sim, é possível ajustar a folga dos cilindros de laminação de acordo com o peso e a hidratação da massa, o que permite obter baguetes com a textura e formato desejados, garantindo a uniformidade da crosta e do miolo para um produto final de qualidade superior.