

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Moinho de Pão Elétrico Industrial 200 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2522.052	Modelo:	UD2522.052
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	480 x 550 x 980 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	UD2522.052

Descricao Resumida

Moinho de pão elétrico industrial em inox AISI 304 com 480x550x980 mm, produção de 200 kg/h e 2 granulometrias. Ideal para padarias e pastelarias.

Descricao Completa

Moinho de Pão — Principais Vantagens

Este triturador de pão elétrico oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o processamento de pão duro em padarias, pastelarias e cozinhas profissionais. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, características essenciais para manter os mais altos padrões de higiene no setor alimentar. Com uma capacidade de produção impressionante de 200 kg por hora e a flexibilidade de selecionar duas granulometrias de moagem distintas, este equipamento adapta-se perfeitamente às diversas necessidades. A segurança operacional é reforçada por três abas de proteção no interior da cuba de mistura, garantindo um ambiente de trabalho seguro e produtivo para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para padarias com produção diária elevada, bem como pastelarias que necessitam de miolo de pão para diversas receitas culinárias. É igualmente indispensável em cozinhas de hotelaria que utilizam pão ralado em grandes quantidades. A sua grande capacidade e versatilidade tornam-no uma ferramenta essencial em qualquer estabelecimento que procure otimizar o reaproveitamento de pão seco com precisão e eficiência. A máquina de picar pão permite uma gestão inteligente de excedentes, contribuindo para a redução de custos e a sustentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	480x550x980 mm
Material da Construção	Aço Inoxidável AISI 304
Produção Horária	200 kg/h
Peso Líquido/Bruto	49 kg
Potência	1,5 kW

Característica	Detalhe
Tensão	400 V
Granulometria	2 tipos selecionáveis
Segurança	3 abas de proteção na cuba

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exatas deste moinho de pão industrial?

A: O moinho de pão elétrico grande em inox possui as seguintes dimensões: 480 mm de largura, 550 mm de profundidade e 980 mm de altura. Estas medidas são cruciais para planejar a sua integração no espaço de trabalho da sua padaria ou pastelaria, garantindo um fluxo de trabalho eficiente e seguro.

Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste equipamento?

A: Este moinho de pão requer uma tensão de 400 V, o que o torna adequado para instalações elétricas industriais. É fundamental assegurar que a sua infraestrutura energética suporta esta voltagem para garantir o correto funcionamento e a segurança do equipamento. Consulte sempre um electricista qualificado para a instalação.

Q: Como é feita a manutenção e limpeza do moinho de pão?

A: A construção robusta em inox AISI 304 facilita significativamente a limpeza e manutenção do equipamento. As superfícies lisas e resistentes à corrosão podem ser facilmente higienizadas após cada utilização, cumprindo as mais rigorosas normas de segurança alimentar. Recomenda-se a limpeza regular das abas de segurança dentro da cuba de mistura.

Q: Este moinho permite moer pão para diferentes utilizações?

A: Sim, uma das características distintivas deste moinho é a sua unidade de moagem que permite selecionar 2 tipos diferentes de granulometria. Esta funcionalidade oferece versatilidade, permitindo-lhe produzir pão ralado com a espessura ideal para diversas aplicações culinárias, desde panados a coberturas.

Q: Qual a capacidade de produção horária deste moinho?

A: Este moinho de pão elétrico tem uma capacidade de produção de 200 kg por hora, o que o torna ideal para operações de média e grande escala, garantindo rapidez e eficiência no processamento de pão duro.