

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 24/06/2026

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

Laminador de Massa Profissional Eléctrico 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.125	Modelo:	UD5200.125
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	530 x 550 x 650 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5200.125
Marca	UDI

Descricao Resumida

Estendedor de massa profissional e laminador elétrico 230V, com rolo de 400mm e estrutura em inox. Ideal para pizza e pão, com espessura regulável.

Descricao Completa

Laminador de Massa — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de estender massa foi concebido para padarias, pastelarias e pizzarias que procuram uma preparação de massas otimizada. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável e rolos de alta performance de 400 mm, garante durabilidade e um desempenho consistente para utilização intensiva em ambientes de cozinha profissional.

A máquina oferece um controlo de precisão sobre a espessura da massa, adaptando-se a diversas preparações, desde massas finas para pizza até bases mais consistentes para pão e tortilhas. A segurança do operador é uma prioridade, incorporando uma tampa protetora em plexiglass e um interruptor de segurança que asseguram a máxima proteção durante o uso.

Com um design que privilegia a produtividade e a facilidade de limpeza, este equipamento aperfeiçoa o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional. Contribui para a redução do esforço manual e assegura uma qualidade de produção inigualável em cada porção de massa estendida, resultando em produtos finais perfeitamente uniformes.

Aplicações Profissionais

Este estendedor e laminador de massa é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, pizzarias, padarias, pastelarias, hotéis e bares que necessitam de processar massas para pizza, pão, tortilhas, focaccias e diversas especialidades. A sua capacidade de ajustar a espessura da massa torna-o versátil para diferentes tipos de produtos, otimizando a produção em estabelecimentos com elevado volume de encomendas e exigência de consistência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	530x550x650 mm
Comprimento do Rolo	400 mm
Abertura dos Cilindros	Regulável

Característica	Detalhe
Peso Líquido	40 kg
Peso Bruto	51 kg
Potência	0,25 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Este estendedor é adequado para que tipo de massas?

É ideal para estender massas de pizza, pão, tortilhas e outras massas fermentadas ou folhadas, com espessura regulável para se adaptar a diversas necessidades e receitas específicas.

Quais são os principais benefícios de segurança desta máquina?

O estendedor de massa possui uma tampa de proteção em plexiglass e um interruptor de segurança que garantem a integridade do operador durante o uso, prevenindo eficazmente acidentes e promovendo um ambiente de trabalho seguro.

Quais são as dimensões do estendedor de massa profissional?

O estendedor de massa profissional apresenta dimensões de 530x550x650 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna uma opção compacta para otimizar o espaço em cozinhas profissionais. O comprimento do rolo de 400 mm permite processar massas de tamanho considerável.

Quais são os requisitos elétricos para este equipamento?

Este estendedor de massa funciona com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 0,25 kW, o que o torna compatível com a maioria das instalações elétricas existentes em cozinhas profissionais. Garante um consumo energético eficiente.

Como se realiza a limpeza e manutenção do estendedor de massa?

A estrutura integral em aço inoxidável facilita a limpeza, sendo suficiente usar um pano húmido e detergente neutro. A tampa de proteção em plexiglass também é de fácil higienização, assegurando a máxima limpeza do equipamento. Recomenda-se a limpeza regular após cada utilização para manter as condições de higiene.