

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Formadora de Massa Elétrica p/ Pizza 260-400mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHS42RP	<b>Modelo:</b>	S42RP
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	34 kg	<b>Dimensões:</b>	540 x 390 x 720 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	S42RP
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Formadora de massa elétrica para pizza, com rolos paralelos que ajustam a espessura. Ideal para bases de 260-400mm em estabelecimentos profissionais.

## Descricao Completa

### Formadora de Pizza — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de preparação de pizzas, pão e outros produtos de panificação. Esta máquina industrial oferece uma grande versatilidade, permitindo produzir bases redondas ou até mesmo personalizadas para formatos quadrados e retangulares, com o toque manual do operador. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higiene, essencial em qualquer cozinha profissional. O sistema de rolos paralelos, fabricados em resina alimentar, assegura um manuseamento seguro e eficaz da massa a frio, preservando as suas qualidades organolépticas.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução ideal para pizzarias, restaurantes, padarias e estabelecimentos de restauração rápida que procuram eficiência e consistência na preparação de massas. A inclusão de um pedal de série otimiza o fluxo de trabalho, acelerando a produção e reduzindo o esforço físico do utilizador. Com esta máquina, a sua equipa pode focar-se em criar produtos de alta qualidade, garantindo sempre uma base perfeita para qualquer especialidade. Os pés antiderrapantes oferecem estabilidade e segurança durante a operação, mesmo em ambientes de ritmo acelerado.

### Características Técnicas

<b>Diâmetro da Pizza</b>	260-400 mm
<b>Capacidade de Massa</b>	210-600 g
<b>Número de Rolos</b>	2
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Potência</b>	370 W
<b>Peso</b>	34 kg
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	540x390x720 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Esta máquina serve apenas para pizzas?**

Não, a versatilidade deste equipamento permite a preparação de pão, pãezinhos e outras massas, tornando-a um ativo multifuncional para a sua cozinha.

### **2. Qual o diâmetro máximo da massa que pode ser produzida?**

A formadora de massa pode lidar com diâmetros de pizza entre 260 mm e 400 mm, oferecendo flexibilidade para diferentes tamanhos de pizzas.

### **3. É possível ajustar a espessura da massa com esta máquina?**

Sim, a espessura da massa é facilmente ajustável de 0 a 5 mm, permitindo personalizar cada base de acordo com as suas preferências e receitas.

### **4. A máquina altera as características da massa durante o processo?**

Não, este equipamento opera a frio, o que garante que as propriedades originais da massa são mantidas, resultando em produtos de alta qualidade.

### **5. A segurança do operador foi considerada no design do produto?**

Sim, os rolos são de resina alimentar com proteção de segurança e possui pés antiderrapantes para garantir a máxima segurança durante todo o processo de utilização.