

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



Formadora de Massa Elétrica p/ Pizza 260-400mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	S42RP
Marca	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

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