

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

Enrolador de Massa Eléctrico 230V, 500mm Largura, para Pizza e Pasta

Informacoes do Produto

SKU:	HE226612	Modelo:	HE226612
Marca:	HENDI	EAN:	8711369226612

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE226612
EAN	8711369226612

Descricao Resumida

Enrolador de massa elétrico 230V/250W para pizza e pasta. Ajusta espessura de 1-4mm e diâmetro de 26-50cm. Inclui pedal e proteção de rolo.

Descricao Completa

Este enrolador de massa elétrico é uma solução robusta para otimizar a preparação de massas em cozinhas profissionais, garantindo uniformidade e eficiência. Opera a 230V com 250W de potência, ideal para uso contínuo.

Enrolador de Massa Elétrico — Enrolador de Massa — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Enrolador de Massa Elétrico
Tensão	230V
Potência	250W
Dimensões (CxLxA)	729 x 339 x 418 mm
Espessura da Massa Ajustável	1 a 4 mm
Diâmetro da Massa Ajustável	26 a 50 cm
Peso	27 kg

Aplicações Profissionais

Este enrolador de massa é indispensável em pizzarias, restaurantes italianos, pastelarias e padarias que produzem massas frescas diariamente. É igualmente útil em cantinas, hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes de massa para pão, pizza, pasta ou folhados com consistência e rapidez.

Enrolador de Massa — Principais Vantagens

- Permite ajustar a espessura da massa entre 1 e 4 mm, garantindo versatilidade para diferentes receitas.
- Ajuste do diâmetro da massa de 26 a 50 cm, adequado para pizzas de vários tamanhos e outros produtos.
- Inclui pedal elétrico para controlo prático e mãos-livres durante o processo de laminação.

- Equipado com proteção de rolo para maior segurança do operador em ambiente de cozinha profissional.
- Construção robusta e peso de 27 kg asseguram estabilidade durante a utilização intensiva.

Qual a espessura mínima e máxima que este enrolador de massa consegue atingir?

Este enrolador permite ajustar a espessura da massa entre 1 mm (mínimo) e 4 mm (máximo), oferecendo flexibilidade para diversas preparações.

É possível enrolar massas de diferentes diâmetros?

Sim, o equipamento permite ajustar o diâmetro da massa a ser enrolada entre 26 cm e 50 cm, adaptando-se a várias necessidades de produção.

Que tipo de massas posso preparar com este equipamento?

Este enrolador é ideal para massas de pizza, massas de pasta fresca, massas para pão e outras massas que exijam laminação uniforme em cozinhas profissionais.

O equipamento inclui algum acessório para controlo?

Sim, este enrolador de massa é fornecido com um pedal elétrico, que facilita o controlo da operação e permite ao utilizador ter as mãos livres.

Quais as dimensões e peso deste enrolador de massa?

O enrolador de massa tem dimensões de 729 mm (comprimento) x 339 mm (largura) x 418 mm (altura) e pesa 27 kg, garantindo estabilidade no balcão.