

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 23/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Massa Elétrica, 70W, 170mm Largura Máxima

Informações do Produto

SKU:	HE224847	Modelo:	HE224847
Marca:	HENDI	EAN:	8711369224847

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HENDI
Modelo	HE224847
EAN	8711369224847

Descricao Resumida

Máquina de massa elétrica com 70W, ideal para massa fresca até 170mm de largura. Ajuste de espessura em 7 níveis e 3 rolos/cortadores incluídos.

Descricao Completa

Esta máquina de massa elétrica é ideal para a produção eficiente de massa fresca, permitindo ajustar a espessura e cortar diferentes tipos de pasta com facilidade em cozinhas profissionais.

máquina massa elétrica — máquina de pasta elétrica — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tensão	230V
Potência	70W
Dimensões (LxPxA)	256x213x232 mm
Largura máxima da massa	170 mm
Ajuste de espessura	7 níveis (0,2 a 2,5 mm)
Rolos/Cortadores	Rolo para massa, cortador para tagliatelle (6,25 mm), cortador para fettuccine (2 mm)
Material dos rolos	Liga de alumínio
Segurança	Tampa com interruptor de segurança

Aplicações Profissionais

Este equipamento é adequado para restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, pastelarias com confeitaria própria, cantinas e pequenos hotéis que desejem oferecer massa fresca de qualidade. Ideal para chefs e proprietários que procuram otimizar a produção de massas artesanais com consistência e rapidez.

Máquina de Massa — Principais Vantagens

A máquina de massa elétrica oferece um controle preciso da espessura, essencial para diferentes tipos de massa, desde lasanhas a raviolis. A inclusão de três rolos/cortadores permite uma versatilidade na ementa, enquanto o interruptor de segurança garante uma operação segura. A sua construção robusta em liga de alumínio assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento prático para qualquer cozinha profissional.