

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Massa Fresca Manual 140mm — Ajuste 7 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	HE224830	Modelo:	HE224830
Marca:	HENDI	EAN:	8711369224830

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE224830
EAN	8711369224830

Descricao Resumida

Máquina manual para massa fresca com largura máxima de 140mm e 7 níveis de ajuste de espessura (0,2 a 2,5mm). Inclui cortadores para tagliatelle e fettuccine.

Descricao Completa

Esta máquina manual permite a produção eficiente de massa fresca com uma largura máxima de 140 mm, ideal para restaurantes que valorizam a confecção artesanal e a qualidade dos seus pratos.

Máquina de massa fresca — máquina de pasta — Massa Fresca — Características Técnicas

Largura máxima da massa	140 mm
Espessura da massa	0,2 a 2,5 mm (7 níveis)
Rolo para massa	Sim
Cortador para tagliatelle	Sim
Cortador para fettuccine	Sim
Material dos rolos/cortadores	Liga de alumínio
Dimensões (LxPxA)	210x193x135 mm
Peso Líquido	1,81 kg
Montagem	Manivela e grampo para mesa

Aplicações Profissionais

Esta máquina é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias, tascas, pastelarias com confeção própria e até food trucks que desejem oferecer massa fresca de qualidade superior aos seus clientes.

Massa Fresca — Principais Vantagens

- Controlo preciso da espessura da massa em 7 níveis para diversas preparações.
- Versatilidade com cortadores integrados para tagliatelle e fettuccine.
- Construção robusta em liga de alumínio para durabilidade e higiene.
- Fácil montagem e utilização manual, sem necessidade de energia elétrica.
- Permite a produção de massa fresca no local, elevando a qualidade e autenticidade dos pratos.

Qual a largura máxima de massa que esta máquina consegue produzir?

Esta máquina de massa fresca permite produzir folhas de massa com uma largura máxima de 140 mm.

Quantos níveis de ajuste de espessura a máquina oferece?

A máquina dispõe de 7 níveis de ajuste, permitindo variar a espessura da massa entre 0,2 mm e 2,5 mm, conforme a sua receita.

Que tipos de massa posso cortar com esta máquina?

Além de estender a massa, a máquina inclui cortadores para preparar tagliatelle e fettuccine, oferecendo versatilidade na sua produção.

A máquina é fácil de montar e usar?

Sim, a máquina é fornecida com uma manivela e um grampo para fixação segura e fácil à mesa, tornando a montagem e utilização intuitivas.

Qual o material dos rolos e cortadores?

Os rolos e cortadores são fabricados em liga de alumínio, um material durável e adequado para contacto alimentar, garantindo a higiene e longevidade do equipamento.

?