

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Enrolador de Massa Elétrico 300mm | 230V/250W

Informacoes do Produto

SKU:	HE226629	Modelo:	HE226629
Marca:	HENDI	EAN:	8711369226629

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE226629

EAN

8711369226629

Descrição Resumida

Enrolador de massa elétrico para produção de discos de massa fria com diâmetro até 30 cm e espessura ajustável (1-4 mm). Ideal para pizzarias e pastelarias.

Descrição Completa

Este enrolador de massa elétrico é um equipamento robusto para a laminação eficiente de massas frias, ideal para otimizar a produção em cozinhas profissionais com requisitos de espessura e diâmetro controlados.

Enrolador de massa elétrico — Enrolador de Massa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	475 x 375 x 684 mm
Potência	250 W
Tensão	230 V
Diâmetro Máximo da Massa	30 cm
Espessura da Massa	1 a 4 mm
Peso	28 kg
Operação	Contínua ou por pedal

Aplicações Profissionais

Este enrolador de massa é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pizzarias, restaurantes de cozinha italiana, pastelarias com produção própria, cantinas escolares e empresariais, e até food trucks que necessitem de preparar massas frescas para a sua ementa.

Enrolador de Massa — Principais Vantagens

- **Consistência:** Produz discos de massa com espessura uniforme, essencial para a qualidade do produto final.
- **Versatilidade:** Permite enrolar massa para pizza, pasta fresca, ravioli e outros tipos de massas frias.
- **Segurança:** Equipado com proteções de rolos separadas para um manuseamento seguro durante a operação.
- **Eficiência:** Opção de funcionamento contínuo ou acionamento por pedal para adaptar-se ao fluxo de trabalho da sua cozinha.
- **Controlo:** Ajuste preciso da espessura da massa entre 1 e 4 mm para diferentes preparações.