

# 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 Elétrico 400mm - 230V/250W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE226636	<b>Modelo:</b>	HE226636
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369226636

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE226636
<b>EAN</b>	8711369226636

### Descricao Resumida

Enrolador de massa elétrico com rolos ajustáveis para discos de 26 a 40 cm e espessura de 1 a 4 mm. Ideal para piza, pasta e ravioli em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este enrolador de massa elétrico é uma solução robusta para otimizar a preparação de massas em cozinhas profissionais, garantindo discos de espessura uniforme para diversas aplicações.

### Enrolador de Massa Profissional — enrolador de massa elétrico — Enrolador de Massa — Características Técnicas

<b>Potência</b>	250 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões (LPA)</b>	585 x 420 x 790 mm
<b>Peso</b>	37 kg
<b>Diâmetro do Disco de Massa</b>	26 a 40 cm
<b>Espessura da Massa</b>	1 a 4 mm
<b>Funcionamento</b>	Contínuo ou por pedal

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para pizzarias, restaurantes italianos, pastelarias com produção própria de massas, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de enrolar massa de piza fria, massa para pasta fresca ou massa para bolinhos e ravioli de forma consistente e eficiente.

### Enrolador de Massa — Principais Vantagens

- Produção de discos de massa com espessura consistente (1 a 4 mm) e diâmetro ajustável (26 a 40 cm).
- Dois conjuntos de rolos ajustáveis para maior precisão e versatilidade na preparação.
- Flexibilidade de operação com duas opções de funcionamento: contínuo ou através de pedal.
- Proteções separadas dos rolos que garantem um manuseamento seguro e fácil para o operador.

- Estrutura robusta e compacta, adequada para otimizar o espaço em cozinhas profissionais.

#### **Qual a espessura mínima e máxima da massa que este enrolador pode produzir?**

Este enrolador de massa permite ajustar a espessura da massa entre 1 mm e 4 mm, oferecendo versatilidade para diferentes tipos de preparações.

#### **É adequado para que tipos de massa?**

Este equipamento é ideal para enrolar massa de pizza fria, massa para pasta fresca e massa para bolinhos ou ravioli, garantindo sempre uma espessura consistente.

#### **Como se garante a segurança durante a operação?**

O enrolador está equipado com proteções separadas nos rolos, o que assegura um funcionamento seguro e facilita o manuseamento por parte do utilizador.

#### **Quais as opções de funcionamento disponíveis?**

O equipamento oferece duas opções de funcionamento: pode ser utilizado em modo contínuo ou ativado através de um pedal, proporcionando maior controlo e conveniência.

#### **Qual o diâmetro máximo do disco de massa que pode ser produzido?**

Este enrolador permite produzir discos de massa com um diâmetro que varia entre 26 cm e 40 cm, adaptando-se a diferentes necessidades de produção.