

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Laminador de Massa Industrial para Pizza e Pão 420mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.371	Modelo:	2088.371
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	44 kg	Dimensões:	590 x 510 x 760 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2088.371

Descricao Resumida

Laminador de massa industrial para pizza e pão. Estrutura em aço inoxidável, rolos de resina e ajuste de espessura para resultados perfeitos.

Descricao Completa

Explore a eficiência do nosso laminador de massa profissional, uma solução robusta e fiável para uniformizar massas de pizza e pão. Concebido para uso intensivo em cozinhas comerciais, este equipamento assegura um processo de laminação rápido e consistente, fundamental para otimizar a preparação em qualquer estabelecimento de restauração. Facilite o trabalho da sua equipa e garanta produtos de panificação e pizzaria de qualidade superior.

laminador de massa industrial — Laminador de Massa — Principais Vantagens

Este formador de massa destaca-se pela sua construção em aço inoxidável, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais exigentes. Os rolos de resina próprios para alimentos permitem um manuseamento seguro e eficaz dos ingredientes. A alavanca de ajuste de espessura bidirecional oferece precisão no controlo do resultado final, enquanto os rolos superiores inclinados melhoram a ergonomia e a performance do utilizador.

Reduza o tempo de preparação e aumente a produtividade da sua cozinha. A facilidade de limpeza e manutenção torna este aparelho um investimento inteligente e de longa duração. A tensão de 230V permite uma integração simples na maioria das instalações elétricas profissionais.

Aplicações Profissionais

Este estendedor é ideal para pizzarias, padarias, pastelarias e outras cozinhas profissionais que necessitam de preparar grandes volumes de massa diariamente. A sua capacidade de processar massas para pizza e pão torna-o versátil, adaptando-se a diversas receitas e necessidades. É uma ferramenta indispensável para otimizar a produção e manter um padrão de qualidade constante nos produtos finais.

A estrutura compacta e o design funcional permitem que seja facilmente integrado em diferentes arranjos de cozinha, mesmo em espaços mais limitados. Confie na performance deste equipamento para elevar o nível das suas confecções.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões	590x510x760 mm

Característica	Valor
Comprimento do rolo	420 mm
Abertura dos cilindros	Min 0,3 Max 5,5 mm
Peso Líquido	44 kg
Peso Bruto	53 kg
Potência	0,37 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas é este laminador indicado?

Este laminador é ideal para massas de pizza e pão, sendo também adequado para outras massas que requeiram laminação uniforme em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

Qual a gama de espessura de massa que consigo obter?

A abertura dos cilindros permite ajustar a espessura da massa desde um mínimo de 0,3 mm até um máximo de 5,5 mm, proporcionando grande versatilidade para diferentes preparações.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e os rolos de resina próprios para alimentos simplificam a limpeza, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento com uma manutenção regular.

Qual a durabilidade dos rolos?

Os rolos são fabricados em resina de alta resistência, projetados para uso contínuo em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil e desempenho consistente.

Este equipamento é adequado para pequenas ou grandes produções?

Com uma potência de 0,37 kW e um comprimento de rolo de 420 mm, é uma solução eficiente tanto para pequenas como para médias produções que exijam laminação de massa de forma profissional.