

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Boleadora de Massa para Pizza BRN800 20-900gr

Informacoes do Produto

SKU:	UD2110.854	Modelo:	2110.854
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2110.854

Descricao Resumida

Boleadora de massa profissional BRN800 para pizzas e pão, processa 20-900gr, 900-1000un/h. Robusta, fácil de usar e limpar, ideal para restauração.

Descricao Completa

Boleadora de massa para pizza — Boleadora Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente simplifica a produção de bolas de massa uniformes, essenciais para a confeção de pizzas de qualidade superior. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta máquina arredonda massas numa vasta gama de pesos, garantindo consistência e poupança de tempo. A sua construção inteligente permite uma desmontagem completa, facilitando a limpeza e manutenção diárias, fatores cruciais para a higiene em qualquer estabelecimento de restauração.

Um dos grandes benefícios do processo de arredondamento é que preserva a integridade da massa, sem a aquecer ou alterar as suas propriedades, resultando numa base de pizza perfeita a cada utilização. Integrar uma máquina de bolear no seu espaço de confeção de massas levará a sua produção a um novo nível de eficiência e qualidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes, padarias e qualquer negócio que produza grandes volumes de massas para empadas, pão ou pizzas. A sua capacidade de processar entre 900 a 1000 bolas de massa por hora torna-a indispensável em ambientes de alta demanda, onde a rapidez e a uniformidade são vitais. As rodas giratórias com travão permitem uma fácil mobilidade e posicionamento seguro nas áreas de trabalho, adaptando-se a diversas configurações de cozinha.

A versatilidade no peso da massa, de 20gr a 900gr, garante que é adequada para uma variedade de preparações, desde pequenas entradas a pizzas de tamanho familiar. Esta máquina é um investimento com retorno garantido, otimizando a produtividade e a qualidade dos seus produtos de forno de pizza.

Características Técnicas

Dimensões	505x625x830 mm
Peso da massa	20-900 gr
Produtividade horária	900-1000 unidades

Consumo máximo	0,37 kW/h
Tensão	230 V
Peso líquido	86 kg
Peso bruto	95 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de processamento desta boleadora por hora?

Esta boleadora tem uma produtividade horária impressionante, conseguindo transformar entre 900 a 1000 unidades de massa, otimizando significativamente a produção.

É possível ajustar o peso das bolas de massa produzidas?

Sim, o equipamento é versátil e permite arredondar massas com pesos que variam de 20 a 900 gramas, adaptando-se a diversas necessidades de confeitaria.

A limpeza da máquina é complicada devido à massa?

Não, a máquina foi concebida para ser completamente desmontável, o que facilita imenso a sua limpeza e garante a máxima higiene, vital em ambientes profissionais.

O corpo da espiral é resistente e antiaderente?

Sim, a espiral é fabricada em alumínio revestido de teflón, o que lhe confere grande resistência e uma propriedade antiaderente, prevenindo que a massa cole durante o processo.

Esta boleadora altera a qualidade ou temperatura da massa?

Não, uma das grandes vantagens desta máquina é que ela processa a massa sem a aquecer ou alterar as suas características originais, preservando a sua qualidade para resultados de excelência.