

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Modeladora de Massa para Pizza 260-400 mm Elétrica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCFP2	<b>Modelo:</b>	CFP2
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630001335

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CFP2
<b>EAN</b>	3611630001335

### Descricao Resumida

Modeladora de massa elétrica em aço inoxidável para pizzas de 260 a 400 mm de diâmetro. Processa massas de 210 a 700 gramas com tecnologia Touch and Go.

## Descrição Completa

Esta máquina modeladora de pizzas com tecnologia Touch and Go permite moldar discos de massa com diâmetros entre 260 e 400 mm, ideal para estabelecimentos com produção contínua de pizzas. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável e funcionamento intuitivo, simplifica o processo de preparação de pizzas em ambientes de cozinha profissional.

### máquina modeladora de pizza — Características Técnicas

<b>Diâmetro das Pizzas</b>	260 a 400 mm
<b>Peso dos Pedacos de Massa</b>	210 a 700 gramas
<b>Dimensões dos Rolos</b>	420 mm
<b>Potência</b>	250 W / 230 V
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	540 x 410 x 720 mm
<b>Peso</b>	37 kg
<b>Material</b>	Aço Inoxidável

### Aplicações Profissionais

Ideal para pizzerias, snack-bares e restaurantes com elevado volume de produção, esta máquina modeladora de pizzas otimiza o tempo de serviço. O Chef de cozinha de um restaurante com pizzas artesanais beneficia da consistência e rapidez na preparação da base, permitindo focar-se na qualidade dos ingredientes e na confeção final no forno de pizza.

### Máquina Modeladora de Pizza — Principais Vantagens

A tecnologia Touch and Go assegura uma operação simplificada e rápida, reduzindo o tempo de formação do pessoal. Construída em aço inoxidável, garante durabilidade e conformidade com normas de higiene alimentar, sendo um equipamento fiável para o ritmo de trabalho em cozinhas

profissionais. A capacidade de moldar diferentes pesos de massa torna-a versátil para diversas ementas de pizzas.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o diâmetro máximo de pizza que esta máquina modela?**

A máquina modela pizzas com diâmetros entre 260 mm e 400 mm.

### **Que peso de massa esta máquina consegue processar?**

A máquina é adequada para pedaços de massa com peso entre 210 e 700 gramas.

### **A máquina é feita de que material?**

A máquina modeladora de pizzas é construída em aço inoxidável, garantindo robustez e facilidade de limpeza.

### **Qual a potência e voltagem necessárias?**

A máquina requer uma potência de 250 W e opera com uma voltagem de 230 V.

### **As dimensões totais da máquina são compactas para cozinhas profissionais?**

Com dimensões de 540 x 410 x 720 mm, a máquina oferece uma solução eficiente para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, mesmo as de menor dimensão.