

# 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



## Rolo Elétrico para Massa 400mm — 230V/250W

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE220368 | <b>Modelo:</b> | 220368        |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369220368 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Marca</b>  | HENDI  |
| <b>Modelo</b> | 220368 |

EAN

8711369220368

## Descrição Resumida

Rolo elétrico para massa com função "Touch and Go", diâmetro de 260-400 mm e controlo de espessura de 0-5 mm. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este rolo elétrico para massa, com um diâmetro de trabalho de 260 a 400 mm, é uma solução eficiente para a laminação de massas em cozinhas profissionais, garantindo controlo preciso da espessura de 0 a 5 mm.

### rolo massa elétrico — rolo elétrico massa — Rolo de Massa — Características Técnicas

|                              |                                      |
|------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Diâmetro da Massa</b>     | 260-400 mm                           |
| <b>Controlo de Espessura</b> | 0-5 mm                               |
| <b>Função</b>                | "Touch and Go" (ativação automática) |
| <b>Segurança</b>             | Proteções separadas para os rolos    |
| <b>Potência</b>              | 250 W                                |
| <b>Tensão</b>                | 230 V                                |
| <b>Dimensões (LxPxA)</b>     | 585 x 435 x 715 mm                   |
| <b>Peso Líquido</b>          | 37,29 kg                             |
| <b>Peso Bruto</b>            | 41 kg                                |
| <b>Materiais</b>             | Aço inoxidável, Plásticos, PEAD      |

### Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, pastelarias, restaurantes com produção de massa fresca, e snack-bares que confeccionam pizzas, focaccias ou outros produtos de padaria. A sua profundidade compacta torna-o adequado para bancadas em cozinhas com espaço limitado, como roulotes, food trucks ou tascas.

## Rolo de Massa — Principais Vantagens

---

Este rolo de massa destaca-se pela sua funcionalidade "Touch and Go", que automatiza o processo de laminação ao detetar a massa, otimizando o tempo de preparação. O controlo preciso da espessura permite adaptar-se a diversas receitas, enquanto as proteções separadas nos rolos garantem um manuseamento seguro e fácil para o operador.

### Qual a espessura máxima da massa que consigo obter com este equipamento?

Este rolo de massa permite um controlo preciso da espessura, variando de 0 a 5 mm, ideal para diferentes tipos de massas, desde muito finas a mais robustas.

### A função "Touch and Go" é segura para o operador?

Sim, a função "Touch and Go" foi concebida para otimizar a operação, e o equipamento inclui proteções separadas para os rolos, garantindo um funcionamento seguro e minimizando riscos para o utilizador.

### Este rolo de massa é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pizzarias, pastelarias, restaurantes com produção de massa fresca, hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks que necessitem de laminar massa de forma rápida e eficiente.

### Qual a manutenção necessária para o equipamento?

A manutenção passa principalmente pela limpeza regular dos rolos e superfícies após cada utilização, conforme as instruções do fabricante, para garantir a higiene e o bom funcionamento.

### É fácil de limpar?

Sim, o design do equipamento e os materiais como o aço inoxidável e PEAD facilitam a limpeza, permitindo uma higienização rápida e eficaz das superfícies em contacto com a massa.