

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Enrolador de Massa Eléctrico 450mm — 230V/250W

Informacoes do Produto

SKU:	HE226643	Modelo:	226643
Marca:	HENDI	EAN:	8711369226643

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	226643
EAN	8711369226643

Descricao Resumida

Enrolador de massa elétrico com rolos paralelos ajustáveis para discos de massa de 260-450 mm e espessura de 0-4 mm. Inclui pedal para operação segura.

Descricao Completa

Este enrolador de massa elétrico é projetado para otimizar a preparação de bases de pizza, pão e outros produtos de pastelaria, garantindo discos de massa perfeitamente redondos e com espessura uniforme. Equipado com rolos paralelos ajustáveis, permite um controlo preciso da espessura de 0 a 4 mm, ideal para produções exigentes em cozinhas profissionais.

enrolador de massa elétrico — Enrolador de Massa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Energia	Elétrico
Tensão	230 V
Potência	250 W
Comprimento	665 mm
Profundidade	435 mm
Altura	715 mm
Peso Líquido	40,39 kg
Diâmetro da Massa	260 - 450 mm
Peso da Porção de Massa	220 - 1000 g
Espessura da Massa Ajustável	0 - 4 mm
Material	Aço inoxidável, PEAD, Plásticos
Acessórios Incluídos	Pedal
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este enrolador de massa é indispensável em pizzarias, restaurantes italianos, pastelarias e padarias que necessitam de produzir grandes volumes de bases de massa com consistência e rapidez. É igualmente adequado para cantinas, hotéis e serviços de catering que preparam pão, focaccias ou bases para tartes e quiches, garantindo eficiência na área de preparação.

Enrolador de Massa — Principais Vantagens

- Produção de porções de massa perfeitamente redondas, assegurada pela barra central de alinhamento.
- Resultados consistentes e uniformes graças aos rolos paralelos ajustáveis que permitem um modelado preciso da massa.
- Operação segura e eficiente, com proteção dos rolos e pedal para controlo mãos-livres, otimizando o fluxo de trabalho.
- Ajuste fácil da espessura da massa de 0 a 4 mm, adaptando-se a diversas receitas e necessidades.

Qual a espessura mínima e máxima da massa que este equipamento consegue processar?

Este enrolador de massa permite ajustar a espessura da massa entre 0 e 4 mm, oferecendo grande versatilidade para diferentes tipos de preparações.

É possível controlar o diâmetro da massa produzida?

Sim, o diâmetro da massa pode ser ajustado entre 260 mm e 450 mm, permitindo a criação de bases de diferentes tamanhos para pizzas ou outros produtos.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, com uma construção robusta em aço inoxidável e PEAD, este enrolador de massa foi concebido para a durabilidade e o desempenho exigidos em cozinhas profissionais com alta produção.

Vem com algum acessório para facilitar a operação?

Sim, o enrolador de massa inclui um pedal, que permite uma operação mãos-livres, aumentando a segurança e a eficiência durante o processo de laminação da massa. **?**

Qual o peso máximo de massa que pode ser processado por porção?

Este equipamento é capaz de processar porções de massa com um peso entre 220 g e 1000 g, adaptando-se a diversas necessidades de produção.