

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina de Massa Fresca Manual com 9 Níveis de Espessura

Informacoes do Produto

SKU:	IB773100	Modelo:	773100
Marca:	IBILI	EAN:	8411922078053

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	773100
EAN	8411922078053

Descricao Resumida

Máquina manual para massa fresca com 9 níveis de espessura (0,2 a 3 mm) e rolos de corte para esparguete e tagliatelle. Construção em aço cromado.

Descricao Completa

Produza esparguete e tallarines frescos instantaneamente com a máquina para massa de aço cromado e plástico. Com 9 níveis de espessura reguláveis (0.2 a 3mm), permite um controlo preciso na confeção de qualquer tipo de massa. Ideal para criar pratos de pasta italiana autêntica, mesmo em espaços reduzidos.

máquina massa fresca — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Cromado, Plástico
Níveis de Espessura	9 (0.2 a 3mm)
Acessórios Incluídos	Rodelos de corte para esparguete/tallarines
Acessório Opcional	Módulo para raviolis
Fixação	Morzada para bancada
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para pequenas cozinhas profissionais, snack-bares ou pastelarias que pretendem oferecer massa fresca de alta qualidade sem grande investimento. O Chef de cozinha que procura diferenciar a sua ementa com pratos de pasta artesanal encontra nesta máquina uma solução prática e económica para criar esparguete e tallarines perfeitos em poucos minutos, surpreendendo clientes com um toque de autenticidade italiana.

Máquina de Massa Fresca — Vantagens

A estrutura robusta em aço cromado e plástico garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional. O sistema de alisamento regulável em 9 níveis (0.2 a 3mm) assegura a versatilidade no preparo da massa, enquanto os rolos de corte integrados produzem esparguete e tallarines uniformes. A morzada para fixação à bancada permite um manuseamento seguro e confortável, otimizando o processo de confeção da massa fresca.

Perguntas Frequentes

Esta máquina de massa permite fazer outros formatos além de esparguete e tallarines?

Sim, para além dos rolos de corte integrados para esparguete e tallarines, existe um acessório opcional para preparar raviolis.

Qual a espessura máxima e mínima da massa que esta máquina consegue produzir?

A máquina dispõe de um alisamento regulável em 9 níveis, permitindo obter espessuras entre 0.2mm e 3mm.

Como se fixa a máquina à bancada de trabalho?

A máquina inclui uma morzada, que funciona como um sistema de aperto à mesa ou bancada, garantindo estabilidade durante o uso.

É necessário algum tipo de manutenção específica para esta máquina de massa?

Devido aos materiais utilizados (aço cromado e plástico) e ao seu design simples, a manutenção é mínima. Recomenda-se a limpeza após cada utilização com um pano húmido e a secagem completa. Evite o uso de abrasivos. ?

Qual a diferença entre esta máquina simples e modelos elétricos mais complexos?

?

Esta máquina é um modelo manual que requer esforço físico para laminar e cortar a massa. É mais compacta, económica e ideal para uso ocasional ou em estabelecimentos com baixo volume de produção de massa fresca. Modelos elétricos oferecem maior velocidade e menor esforço, sendo mais adequados para cozinhas profissionais com alta demanda.