

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Laminador de Massa para Pizza Profissional 2 Bandejas 26-40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHS42MR	Modelo:	S42MR
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	31 kg	Dimensões:	540 x 340 x 370 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	S42MR
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Laminador de massa profissional para pizzas e pão, com 1 rolo, diâmetro de 26 a 40 cm e pedal. Ideal para cozinhas industriais.

Descricao Completa

laminador de massa profissional — Laminador de Massa — Principais Vantagens

Este formador de massa semiautomático foi especialmente concebido para otimizar o seu processo de preparação de pizzas, pão e pãezinhos. Com uma construção robusta e fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este equipamento assegura durabilidade e higiene, essenciais em qualquer cozinha profissional. A sua versatilidade permite criar bases redondas, quadradas ou retangulares, com espessura ajustável, garantindo flexibilidade na sua ementa.

Equipado com rolos de resina alimentar e proteção de segurança, este equipamento opera totalmente a frio, preservando as características originais da massa e a qualidade dos seus produtos. O comando por pedal oferece maior comodidade e eficiência durante o uso, tornando o processo de trabalhar a massa mais rápido e menos laborioso. A origem italiana garante a robustez e fiabilidade de um fabricante especialista em equipamentos para pizzarias.

Aplicações Profissionais

Este modelador de massa é a solução ideal para pizzarias, restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida que procuram otimizar a produção de bases de pizza e outros produtos de panificação. A sua capacidade de processar massas de 210 a 600 gramas, e criar discos com diâmetros entre 26 e 40 cm, torna-o indispensável para cozinhas de volume médio a alto. Permite padronizar a espessura da massa, assegurando consistência e qualidade em todos os pratos servidos, o que é crucial para a satisfação do cliente e a eficiência operacional.

Além disso, a facilidade de utilização proporcionada pelo pedal e os pés antiderrapantes garantem um ambiente de trabalho mais seguro e ergonómico para a sua equipa. A limpeza e manutenção simples do equipamento em aço inoxidável minimizam o tempo de inatividade, contribuindo para uma operação contínua e produtiva.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Pizza	260-400 mm

Característica	Detalhe
Capacidade da Massa	210-600 g
Rolos	1
Tensão	230 V
Potência	370 W
Peso	31 kg
Dimensões (LxPxA)	540x340x370 mm
Material	Aço inoxidável
Proteção de Segurança	Incluída nos rolos de resina alimentar
Funcionamento	A frio
Controlo	Pedal de série
Espessura Regulável da Massa	0-5 mm
Pés	Antiderrapantes
Origem	Fabricado em Itália

Perguntas Frequentes

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

Este formador de massa permite ajustar a espessura da massa entre 0 e 5 mm, oferecendo grande flexibilidade para diferentes tipos de pizzas e outros produtos, desde bases finas a mais espessas.

Este laminador de massa é adequado para todos os tipos de massas?

Sim, esta máquina foi desenhada para a preparação de pizzas, pão, pãezinhos e massas similares, garantindo um tratamento profissional e consistente em cada utilização.

Como é controlada a operação do formador de massa?

O equipamento é operado através de um pedal incluído de série, o que liberta as mãos do operador e otimiza o fluxo de trabalho na cozinha, aumentando a produtividade.

Quais os principais benefícios de um laminador de massa que opera a frio?

A operação a frio é crucial para não alterar as características organolépticas da massa, mantendo a sua elasticidade, textura e sabor, resultando em produtos finais de alta qualidade.

Qual a faixa de diâmetro de pizza que este equipamento consegue produzir?

Este laminador é capaz de produzir bases de pizza com diâmetros que variam entre 260 mm e 400

mm, e pode processar massas com capacidades entre 210 gramas e 600 gramas.