

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Laminador de Massa Profissional RM32A

Informacoes do Produto

SKU:	CO11704	Modelo:	11704
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11704

Descricao Resumida

Laminador de massa profissional RM32A ideal para estirar bases de pizza, pão e focaccia. Ajuste de espessura, diâmetro 140-310mm.

Descricao Completa

Laminador de Massas — Principais Vantagens

O laminador de massa RM32A foi concebido para otimizar o processo de preparação de bases de pizza, pão e focaccia em cozinhas profissionais. Com a sua construção robusta, este equipamento garante uma performance fiável e resultados consistentes, cruciais para a produtividade da sua operação. A capacidade de ajuste da espessura da massa permite uma versatilidade excepcional, adaptando-se a diversas receitas e preferências.

A segurança é uma prioridade, por isso este equipamento inclui um protetor de plástico ou aço, assegurando a proteção do utilizador durante a operação. A eficiência na redução do tempo de preparação e a uniformidade no estiramento da massa contribuem significativamente para a qualidade final dos produtos e para a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este formador de massa é indispensável em pizzarias, padarias, pastelarias e restaurantes que necessitam de preparar grandes volumes de massa diariamente. A sua precisão no ajuste da espessura torna-o ideal para a criação de pizzas com bases finas ou mais grossas, bem como para pães e focaccias com a textura perfeita. A opção de pedal elétrico oferece comodidade adicional, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta velocidade.

É uma solução eficaz para empreendimentos de catering e eventos que exigem a produção rápida e uniforme de massas. A sua adaptabilidade a diferentes tipos de massa e a sua facilidade de limpeza tornam-no num investimento inteligente para qualquer cozinha profissional, elevando o padrão de qualidade e eficiência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Pizza	140 a 310 mm
Espessura da Massa	Mínimo 0.4 mm – Máximo 4 mm
Peso da Massa	80 a 120 Gr

Característica	Detalhe
Potência	0,37 Kw
Dimensões Externas (L x P x A)	420 x 470 x 650 mm
Peso	26 Kg
Rodízios	Duas parejas de rodízios
Pedal de Funcionamento	Predisposição para pedal elétrico
Proteção	Protector de plástico ou aço

Perguntas Frequentes

Qual é a gama de espessura de massa que este laminador consegue produzir?

Este laminador de massa permite um ajuste contínuo da espessura, desde um mínimo de 0.4 mm para bases muito finas até um máximo de 4 mm para massas mais robustas, oferecendo grande flexibilidade.

É possível utilizar o laminador para diferentes tipos de massa, além de pizza?

Sim, o equipamento é versátil e foi projetado para estirar massas de panificação em geral, sendo ideal para pizza, pão e focaccia, garantindo sempre uma consistência perfeita.

O equipamento é seguro de usar numa cozinha profissional com movimento constante?

Completamente. Inclui um protetor de plástico ou aço para a segurança do operador, minimizando riscos durante o uso e garantindo um ambiente de trabalho seguro.

Qual a dimensão máxima do disco de massa que este laminador pode criar?

O laminador é capaz de produzir discos de massa com diâmetros entre 140 mm e 310 mm, adequado para uma ampla variedade de tamanhos de pizzas e pães.

Este laminador exige uma instalação elétrica especial na cozinha?

O equipamento opera com uma potência de 0,37 Kw, o que sugere um consumo energético moderado, mas recomenda-se verificar as especificações elétricas do local para compatibilidade antes da instalação.