

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

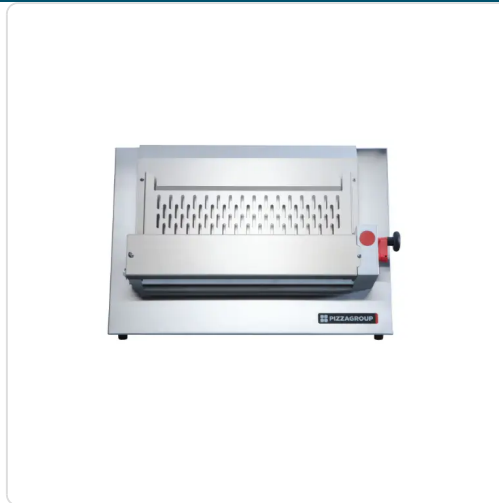


Laminador de Massa para Pizza M42A

Informacoes do Produto

SKU:	CO11705	Modelo:	11705
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11705

Descricao Resumida

Laminador de massa profissional para pizzas e pão, com ajuste de espessura de 0.4 a 4 mm. Diâmetro de 260-400 mm e base para forno de pizza. Modelo M42A.

Descricao Completa

Laminador de massa para pizza — Laminador de Massa — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para otimizar o processo de esticar massas de pizza, pão e focaccia, com capacidade para produzir a quantidade ideal para um forno de pizza industrial. Uma das suas maiores vantagens é a flexibilidade de ajustar o desbaste da massa, garantindo a espessura desejada para cada receita. Ideal para padarias e pizzarias que procuram eficiência e consistência na preparação, este modelador de massa promete agilizar a produção diária. A segurança é uma prioridade, por isso inclui um protetor em plástico ou aço para a proteção do operador. A versatilidade é reforçada pela opção de pedal, aumentando a praticidade durante o uso.

Aplicações Profissionais

Este formador de massa é a solução ideal para uma vasta gama de negócios no setor da restauração. Em pizzarias, garante que cada pizza tenha a base perfeita, desde as mais finas às mais grossas, otimizando o tempo de preparação. Em padarias, facilita a confeção de pão e focaccia, permitindo uma produção contínua e de alta qualidade. Também é excelente para restaurantes, pastelarias e snack-bares que sirvam produtos de massa fresca, contribuindo para a eficiência da cozinha profissional e para a satisfação do cliente com produtos que vão do forno de pizza à mesa.

Características Técnicas

Modelo	M42A
Diâmetro da Pizza	260 a 400 mm
Peso da Massa	210 - 600 gr
Potência	0,37 Kw
Dimensões Externas (C x L x A)	590 x 440 x 390 mm
Peso	26 Kg
Número de Pares de Rolos	Um

Opção de Pedal	Disponível (acessório)
Espessura da Massa	Mínimo 0.4 mm – Máximo 4 mm
Segurança	Protetor de plástico ou aço

Perguntas Frequentes

Qual a gama de diâmetros de pizza que este equipamento consegue laminar?

Este laminador de massa está apto para diâmetros de pizza que variam entre 260 mm e 400 mm, oferecendo versatilidade na criação de diferentes tamanhos de bases. É perfeito para restaurantes e pizzarias que servem uma ementa variada de pizzas.

É possível ajustar a espessura da massa com este laminador?

Sim, o equipamento permite ajustar o desbaste da massa com precisão, com uma espessura mínima de 0.4 mm e máxima de 4 mm. Esta funcionalidade é crucial para atender às diferentes preferências dos clientes e receitas de pizza.

Este equipamento inclui a opção de pedal de funcionamento?

A versão padrão deste modelo vem com um par de rolos sem pedal. No entanto, o pedal de funcionamento elétrico está disponível como um acessório opcional, proporcionando maior comodidade e controlo durante o trabalho.

Qual o tipo de massa que pode ser processado neste laminador?

Este formador de massa é ideal para esticar massas de pão, pizza e focaccia, sendo uma solução flexível para várias preparações no seu negócio. Garante uma consistência da massa ideal para cada aplicação culinária.

Quais as medidas de segurança integradas neste equipamento?

Priorizando a segurança do operador, o laminador inclui um protetor robusto em plástico ou aço. Esta característica essencial minimiza riscos durante a operação e contribui para um ambiente de trabalho mais seguro na sua cozinha profissional.