

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

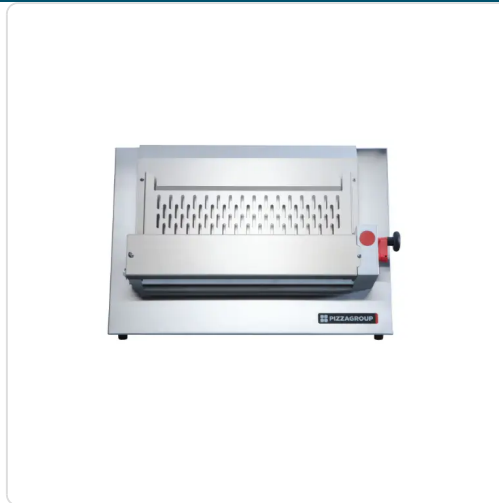


## Laminador de Massa para Pizza M42A

### Informacoes do Produto

|               |          |                |       |
|---------------|----------|----------------|-------|
| <b>SKU:</b>   | CO11705  | <b>Modelo:</b> | 11705 |
| <b>Marca:</b> | Corequip | <b>EAN:</b>    | N/D   |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Marca</b>  | Corequip |
| <b>Modelo</b> | 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                 |

|                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| <b>Opção de Pedal</b>     | Disponível (acessório)      |
| <b>Espessura da Massa</b> | Mínimo 0.4 mm – Máximo 4 mm |
| <b>Segurança</b>          | 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.