

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 06/06/2026

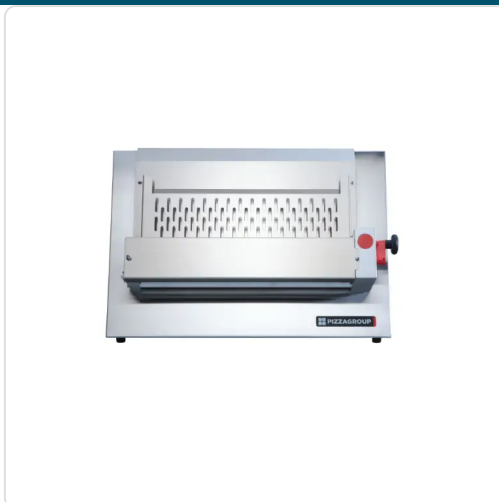
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado  
na imagem.

## Laminador de Massa para Pizza M35 A

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO14103	<b>Modelo:</b>	14103
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	14103

### Descricao Resumida

Laminador de massa profissional para pizza e pão, ajustável de 140 a 340 mm de diâmetro e 0,4 a 4 mm de espessura. Ideal para restauração.

## Descricao Completa

### Laminador de Massa — Principais Vantagens

Concebido para agilizar o processo de esticar massas de pão, pizza e focaccia, este laminador é um equipamento essencial para qualquer pizzaria, snack-bar ou restaurante que preze pela eficiência. Apresenta a notável característica de possibilitar o ajuste preciso da espessura da massa, adaptando-se a diversas necessidades de confeção. A sua construção robusta, com protetor de plástico ou aço, assegura uma operação segura e duradoura, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

A versatilidade deste equipamento permite a criação de discos de massa com diâmetros entre 140 mm e 340 mm, com um peso de massa ajustável entre 80 e 400 gramas. A facilidade de uso e a precisão do ajuste de espessura, de 0,4 mm a 4 mm, tornam-no ideal para um controlo total sobre o resultado final. A produtividade da sua cozinha será impulsionada por um aparelho que garante uniformidade e rapidez na preparação. Além disso, é um excelente complemento para qualquer forno de pizza, assegurando a base perfeita para cada criação.

### Aplicações Profissionais

Este formador de massa é a solução ideal para estabelecimentos como restaurantes italianos, pizzarias gourmet, hotéis e pastelarias que necessitam de preparar grandes volumes de massa diariamente. A sua capacidade de produzir bases uniformes e na espessura desejada é crucial para a qualidade consistente dos pratos. A durabilidade e a facilidade de manutenção fazem dele um investimento inteligente para cozinhas profissionais exigentes. Este equipamento simplifica a tarefa de preparação de bases, libertando a sua equipa para outras funções importantes.

Em ambientes de restauração rápida ou take-away, onde a rapidez é fundamental, o laminador de massa melhora significativamente os tempos de produção. A robustez e a segurança operacional também o tornam adequado para escolas de culinária e caterings. Adicionalmente, pode ser um valioso aliado na produção de pão focaccia, complementando o equipamento de qualquer cozinha industrial focada em produtos de padaria frescos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Diâmetro da Pizza	140 - 340 mm
Peso da Massa	80 - 400 g
Espessura da Massa	Mínimo 0,4 mm – Máximo 4 mm
Potência	0,37 Kw
Dimensões Externas (L x P x A)	460 x 480 x 630 mm
Peso	22 Kg
Rodízios	Um par, sem pedal
Segurança	Protector de plástico ou aço

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a espessura mínima e máxima que este laminador consegue atingir?

Este laminador permite ajustar a espessura da massa entre um mínimo de 0,4 mm e um máximo de 4 mm, oferecendo grande versatilidade.

### 2. Qual o diâmetro de pizza que pode ser produzido com esta máquina?

A máquina é capaz de produzir discos de massa com diâmetros que variam de 140 mm a 340 mm, ideal para diferentes tamanhos de pizza.

### 3. É possível utilizar este equipamento para outros tipos de massa além de pizza?

Sim, este laminador foi concebido para esticar massas de pão, pizza e focaccia, sendo versátil para diversas preparações.

### 4. Quais as medidas e o peso do laminador?

As dimensões externas são 460 x 480 x 630 mm (L x P x A) e o equipamento pesa 22 Kg, facilitando a sua integração na cozinha.

### 5. O laminador inclui alguma funcionalidade de segurança?

Sim, o equipamento conta com um protetor de plástico ou aço para garantir a máxima segurança durante a sua utilização, protegendo o operador.