

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

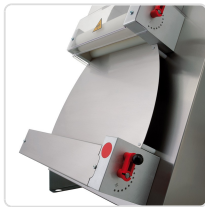


Laminador de Massa para Pizza RM42 TA

Informacoes do Produto

SKU:	CO14111	Modelo:	14111
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	14111

Descricao Resumida

Laminador de massa para pizza e pão, com ajuste de espessura de 0.4 a 4mm. Ideal para cozinhas profissionais que buscam eficiência e qualidade.

Descricao Completa

laminador de massa profissional — Laminador de Massa – Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para otimizar o processo de esticar massas em cozinhas profissionais. É ideal para a preparação de bases de pizza, pão e focaccia, garantindo uma espessura uniforme que eleva a qualidade dos seus produtos. A sua capacidade de ajuste de espessura torna-o versátil para diversas receitas, poupando tempo e esforço na sua operação.

A sua confeção cuidadosa assegura durabilidade e eficiência, tornando-o um aliado indispensável em ambientes de alta exigência. Permite a produção consistente de massas perfeitamente esticadas, um fator crucial para qualquer pizzaria ou padaria que vise a excelência.

Aplicações Profissionais

Sendo um dispositivo primordial para estabelecimentos de restauração, este aparelho de laminação de massas é perfeito para pizzarias, padarias, pastelarias e hotéis. Permite uma produção rápida e consistente de bases para pizza com diâmetros entre 260 mm e 400 mm, bem como outros artigos de panificação. A sua utilização simplifica a rotina de trabalho diário, permitindo que a sua equipa se concentre na perfeição dos acabamentos.

A segurança operacional é primordial, por isso as proteções de plástico ou aço foram incorporadas para salvaguardar os utilizadores durante o manuseio. É a solução eficaz para quem procura maximizar a produtividade e a qualidade em qualquer cozinha comercial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	RM42 TA
Diâmetro de Pizza	260 a 400 mm
Espessura de Massa (mín.)	0.4 mm

Característica	Detalhe
Espessura de Massa (máx.)	4 mm
Peso da Massa	210 a 600 gr
Potência	0.37 Kw
Dimensões Externas (L x P x A)	530 x 520 x 690 mm
Peso Líquido	35 Kg
Proteção	Plástico ou Aço
Rodízios	Duas pares de rodízios com pedal

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas é mais adequada esta máquina?

Esta máquina é especialmente concebida para laminar massas de pão, pizza e focaccia, garantindo um esticamento homogêneo e consistente para todas estas variedades e melhorando a sua textura e apresentação.

É possível ajustar a espessura da massa com precisão?

Sim, o aparelho permite um ajuste preciso da espessura da massa, variando de um mínimo de 0.4 mm até um máximo de 4 mm, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita que quiser preparar.

Quais as características de segurança incluídas no equipamento?

O laminador integra um protetor de plástico ou aço, assegurando a máxima segurança do operador durante a utilização do equipamento em todas as fases da confeção das massas.

Qual a gama de diâmetros de pizza que pode ser processada?

Este laminador é amplamente adequado para pizzas com diâmetros entre 260 mm e 400 mm, oferecendo flexibilidade para a maioria dos formatos de pizza servidos na restauração profissional.

Este modelo inclui pedal de funcionamento?

Sim, este modelo em particular é fornecido com dois pares de rodízios e um pedal de funcionamento, o que facilita o controlo e a precisão durante o processo de laminação da massa.