

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Laminador de Massa para Pizza 260-400mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO11701	Modelo:	11701
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11701

Descricao Resumida

Laminador de massa profissional com ajuste de espessura entre 0.4-4mm e diâmetro de pizza de 260-400mm. Ideal para padarias e pizzarias.

Descricao Completa

Laminador de Massa — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para facilitar e agilizar o estiramento de massas, como as de pão, pizza e focaccia, em cozinhas profissionais. A sua capacidade de ajuste de espessura de massa, entre 0.4 mm e 4 mm, permite uma versatilidade excecional, adaptando-se a diversas receitas e preparações culinárias. A segurança do utilizador é garantida por um protetor de plástico ou aço, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro.

Aplicações Profissionais

O laminador é ideal para pizzarias, padarias, pastelarias e restaurantes que necessitam de preparar grandes quantidades de massa com consistência e eficiência. A sua construção durável e design funcional tornam-no uma ferramenta indispensável para otimizar os processos de produção e garantir a qualidade dos produtos. A opção de pedal elétrico oferece comodidade adicional, permitindo um controlo mais preciso durante o estiramento da massa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro de pizza	260 a 400 mm
Espessura da massa (mínimo)	0.4 mm
Espessura da massa (máximo)	4 mm
Peso da massa	210 a 600 g
Potência	0.37 Kw
Dimensões externas (L x P x A)	530 x 470 x 790 mm
Peso	35 kg

Perguntas Frequentes

Qual a gama de espessura de massa que este laminador suporta?

Este laminador permite ajustar a espessura da massa entre um mínimo de 0.4 mm e um máximo de 4 mm, oferecendo grande flexibilidade para diferentes tipos de produtos de panificação. Esta característica é essencial para quem busca versatilidade na cozinha, desde pizzas finas a pães mais espessos.

Este equipamento é adequado para massas de pão e pizza?

Sim, o laminador foi especificamente projetado para estirar massas de pão, pizza e focaccia, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A sua construção robusta e a capacidade de ajuste tornam-no ideal para as exigências de uma padaria ou pizzaria profissional.

Quais são os principais benefícios de usar um laminador de massa?

A utilização deste laminador profissional garante uniformidade na espessura da massa, poupando tempo e esforço, além de melhorar a qualidade final do produto. Isso otimiza a produtividade na sua cozinha e assegura que cada peça de massa terá a consistência ideal.

Existe a opção de utilizar pedal para o funcionamento?

Sim, este modelo vem com predisposição para pedal, o que permite um controlo mais conveniente e higiénico durante o processo de laminação. A opção de pedal elétrico, disponível como acessório, também proporciona maior flexibilidade e um manuseamento livre das mãos.

Como o laminador garante a segurança do utilizador?

O equipamento está equipado com um protetor de plástico ou aço, que assegura uma maior segurança durante a operação, minimizando riscos de acidentes. Esta é uma característica fundamental para qualquer equipamento utilizado em ambientes de trabalho intensivos, protegendo a sua equipa.