

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Laminador de Massa Profissional, Ø 140-310 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1050.775.001	Modelo:	RM32A
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	26 kg	Dimensões:	420 x 470 x 650 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	RM32A

Descricao Resumida

Laminador de massa profissional com duplo par de rolos em aço inoxidável para padarias e pizzarias. Lamine massas de 140 a 310 mm de diâmetro com facilidade.

Descricao Completa

Laminador de Massa — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido especificamente para simplificar e otimizar o processo de laminação de massa em cozinhas profissionais e estabelecimentos de pastelaria. Com um duplo par de rolos, garante uma laminação uniforme e precisa, essencial para a qualidade dos seus produtos. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, características fundamentais para o ambiente exigente da restauração.

A preparação para instalação de pedal oferece uma flexibilidade operativa adicional, permitindo um controlo mais ágil e ergonómico durante a utilização. A sua capacidade de trabalhar com massas de diferentes pesos e diâmetros torna-o numa ferramenta versátil, indispensável para otimizar a produção de pão, pizzas e outras iguarias que requerem uma massa perfeitamente laminada.

Aplicações Profissionais

Ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e restaurantes, este laminador de massa melhora significativamente a eficiência da produção. Agiliza a preparação de bases de pizza, folhados e outras massas, diminuindo o tempo de trabalho manual e garantindo uma consistência impecável. É uma aquisição valiosa para qualquer negócio que procure otimizar a qualidade dos seus produtos e o desempenho da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	420x470x650 mm
Potência	0.37 kW / 0.5 HP
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Peso massa	80 ÷ 210 g
Diâmetro máximo pizza	140 ÷ 310 mm

Característica	Detalhe
Peso	26 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Tipo de rolos	Duplo par
Pedal	Preparado para instalação

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequado este laminador?

Este laminador é perfeito para padarias, pastelarias, pizzarias e qualquer restaurante que necessite de laminar massa de forma eficiente e consistente, otimizando a sua produção diária.

Qual a gama de diâmetros de massa que consigo obter com este equipamento?

O equipamento permite laminar massas com um diâmetro que varia entre 140 mm e 310 mm, sendo ideal para diferentes tamanhos de pizza e outros produtos de panificação.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável facilita a limpeza e garante uma higienização eficaz, cumprindo os padrões de segurança alimentar exigidos em cozinhas profissionais.

Posso utilizar um pedal para controlar o laminador?

Sim, o equipamento vem preparado para a instalação de um pedal, permitindo um controlo mais prático e ergonómico durante a operação, o que aumenta a segurança e a produtividade.

Este equipamento é adequado para laminar diferentes tipos de massa?

Graças ao seu duplo par de rolos, o laminador pode ser utilizado com diferentes tipos de massa, desde massas mais leves para bolachas até massas mais densas para pão e pizza, garantindo sempre um resultado homogénio.