

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Laminador de Massa Industrial Automático 26-40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1050.775.002	Modelo:	RM42A
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	530 x 470 x 790 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	RM42A

Descricao Resumida

Laminador de massa profissional com duplo par de rolos e estrutura em aço inoxidável. Ideal para pizzas e outras massas, 260-400mm.

Descricao Completa

Laminador de Massa — Destaques de Eficiência

O laminador de massa profissional é uma solução robusta e altamente eficaz para estabelecimentos de restauração e padarias. Projetado para otimizar o tempo de preparação, este equipamento com duplo par de rolos garante uma laminação uniforme e consistente, essencial para a qualidade final de pizzas, pães e outros produtos de pastelaria. A sua estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um ativo indispensável em qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações em contextos de hotelaria, restauração e similares. Desde pastelarias que necessitam de massas finas e precisas para folhados e croissants, a pizzarias que procuram discos de pizza perfeitamente laminados, este equipamento adapta-se a diversas exigências. A sua capacidade de processar massas com pesos entre 210 e 600 gramas e diâmetros de 26 a 40 cm oferece flexibilidade e versatilidade para diferentes produções, aumentando significativamente a produtividade e a uniformidade dos produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
Tipo de Equipamento	Laminador de Massa com Duplo Par de Rolos
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Preparado para Instalação	Pedal
Dimensões (LPA)	530x470x790 mm
Potência	0.37 kW / 0.5 HP
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Peso da Massa	210 ÷ 600 g

Característica	Detalhe Técnico
Diâmetro da Pizza	260 ÷ 400 mm
Peso do Equipamento	35 kg

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de massa este laminador é mais adequado?

Este laminador é versátil e ideal para massas de pizza, pão, folhados e qualquer outra massa que necessite de uma espessura uniforme, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

2. Qual a principal vantagem do duplo par de rolos?

O duplo par de rolos permite uma laminação mais eficiente e delicada, ajudando a preservar a estrutura da massa e a obter a espessura desejada em menos passagens, otimizando o processo produtivo.

3. É possível ajustar a espessura da massa?

Sim, o equipamento permite ajustar o diâmetro da massa entre 260 e 400 mm, o que, de forma indireta, oferece controlo sobre a espessura final, adaptando-se às suas necessidades específicas.

4. Qual a facilidade de limpeza e manutenção?

Graças à sua construção em aço inoxidável, a limpeza é simples e rápida, cumprindo as normas de higiene necessárias para cozinhas profissionais. A manutenção é mínima devido à robustez do design.

5. Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Absolutamente. Projetado para o setor profissional, este laminador possui um motor potente e construção duradoura, sendo capaz de suportar as demandas de uso contínuo em padarias e pizzarias de alto volume.