

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Laminadora de Massa para Pizza Semi-Automática 14-31cm

Informacoes do Produto

SKU:	CHS32	Modelo:	S32
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	27 kg	Dimensões:	440 x 340 x 640 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	S32
Marca	CLIMA
Aplicação	Pizzaria
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Modeladora semi-automática de massa para pizza, pão e pãezinhos. Diâmetro 140-310 mm, espessura ajustável. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Laminador de Massa para Pizza — Laminador de Massa — Principais Vantagens

Este equipamento profissional, concebido para pizzarias, é indispensável para otimizar o seu processo de produção de pizzas. Permite criar bases para pizzas redondas, quadradas ou retangulares com espessura ajustável, garantindo consistência e eficiência no seu negócio. Graças ao seu funcionamento a frio, a qualidade e as características organolépticas da massa são preservadas, resultando em produtos finais superiores.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais, hotéis, e restaurantes, esta máquina de modelar massa de pizza agiliza a preparação em qualquer ambiente de alta demanda. A sua versatilidade estende-se à confeção de pão e pãezinhos, tornando-a uma solução multifuncional para estabelecimentos de restauração rápida e padarias. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil higiene, aspetos cruciais para a eficiência operacional.

Características Técnicas

Diâmetro da pizza:	140-310 mm
Capacidade da massa:	80-210 g
Rolos:	2
Tensão:	230 V
Potência:	370 W
Peso:	27 kg
Dimensões (LxPxA):	440x340x640 mm

Perguntas Frequentes

Que tipos de massa posso processar nesta máquina?

Esta máquina é versátil e pode processar massa para pizzas, pão e pãezinhos, oferecendo uma ampla gama de aplicações no seu negócio.

Como se ajusta a espessura da massa?

O ajuste da espessura da massa é feito de forma simples e precisa, permitindo variar entre 0 e 5 mm, para se adaptar a diferentes receitas e preferências.

A máquina altera a qualidade da massa devido ao calor?

Não, o equipamento opera totalmente a frio. Esta funcionalidade assegura que as características originais da massa, como a elasticidade e o sabor, são mantidas intactas.

Quais são os principais benefícios do aço inoxidável na construção?

O aço inoxidável confere durabilidade, resistência à corrosão e facilita a limpeza e manutenção, garantindo que o aparelho cumpra todas as normas de higiene alimentar necessárias.

Este modelo inclui pedal de série?

Sim, esta modeladora de massa de pizza vem equipada de série com um pedal, otimizando o controlo e a segurança durante a utilização diária.