

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Laminador de Massa para Pizza RM45 A, Ø 260-430mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO14107	Modelo:	14107
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	14107
Diâmetro	21-30 cm
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Laminador de massa profissional para pão, pizza e focaccia, com ajuste de espessura de 0.4 mm a 4 mm. Ideal para uso intensivo.

Descricao Completa

Laminador de Massa — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de padaria foi concebido para agilizar e facilitar o processo de esticar massas, sendo ideal para pão, pizza e focaccia. A sua robustez e design focado na funcionalidade garantem um desempenho consistente, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais. Assim, a sua capacidade de adaptação aos diferentes requisitos de espessura da massa torna-o uma adição versátil e indispensável para qualquer negócio do setor alimentar.

Aplicações Profissionais

Um aparelho versátil como este é perfeitamente adequado para pizzarias, padarias, pastelarias e restaurantes que necessitam de preparar grandes volumes de massa diariamente. A garantia de uniformidade e qualidade no produto final, seja para bases de pizza, pães diversos ou focaccias, permite uma significativa melhoria na eficiência da produção. Invista na excelência e na consistência da sua oferta culinária com este aparelho de alta performance.

Características Técnicas

Diâmetro da Pizza	260 a 430 mm
Espessura Mínima da Massa	0.4 mm
Espessura Máxima da Massa	4 mm
Peso da Massa	210 a 700 g
Potência	0.37 Kw
Dimensões Externas (LPA)	570 x 550 x 770 mm
Peso	38 kg

Perguntas Frequentes

1. Este laminador é adequado para que tipo de massas?

Sim, este laminador foi especialmente desenvolvido para esticar massas de pão, pizza e focaccia, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em cada utilização. A sua versatilidade torna-o ideal para diversas preparações culinárias.

2. É possível ajustar a espessura da massa com este equipamento?

Com certeza. Uma das grandes vantagens deste laminador é a capacidade de ajustar facilmente a espessura da massa, variando entre um mínimo de 0.4 mm e um máximo de 4 mm, através da regulação da distância entre os rolos.

3. Quais são as opções de configuração dos rolos e funcionalidades adicionais?

Este modelo dispõe de duas pares de rolos, com a funcionalidade adicional de predisposição para instalação de um pedal elétrico, que pode ser adquirido como acessório para maior comodidade e controlo durante a operação.

4. Qual é o diâmetro máximo e mínimo de pizza que pode ser processado?

O aparelho permite laminar massas para pizzas com um diâmetro que varia entre 260 mm e 430 mm, adaptando-se a diferentes tamanhos de pizza exigidos na sua cozinha profissional.

5. Quais são as dimensões físicas e o peso deste laminador?

As dimensões externas do equipamento são 570 mm de largura, 550 mm de profundidade e 770 mm de altura, com um peso líquido de 38 kg, tornando-o compacto e fácil de integrar em qualquer ambiente profissional.