

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



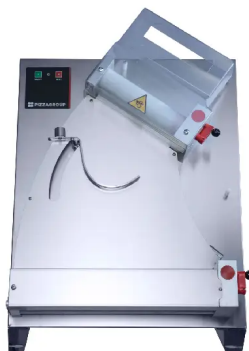
Hotelequip.pt

Laminador de Massa para Pizza RM35A 140-340mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO14082	Modelo:	14082
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	14082
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Laminador de massa profissional com ajuste de espessura de 0.4-4mm para pizzas e pão entre 140-340mm. Potência de 0.37Kw.

Descricao Completa

Laminador de massa profissional — Laminador de Massa — Principais Vantagens

Facilite o processo de preparação de massas para pão, pizza e focaccia na sua cozinha profissional com este eficiente esticador de massa. Projetado para otimizar o fluxo de trabalho, este laminador oferece a flexibilidade necessária para ajustar o espessura da massa, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Com a sua construção robusta e funcionalidade intuitiva, é um investimento valioso para qualquer estabelecimento de restauração que procure aumentar a produtividade e a precisão na confeção de produtos de padaria e pizzeria.

Aplicações Profissionais

Esta máquina de esticar massa é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde pizzarias e padarias até restaurantes e hotéis. É perfeita para preparar rapidamente bases de pizza e focaccia com espessuras personalizáveis, o que permite responder a diferentes preferências de clientes ou requisitos de receitas. A sua facilidade de uso e manutenção, aliada à opção de pedal de funcionamento, torna-o um equipamento indispensável para cozinhas com volume de produção elevado, onde a eficiência e a ergonomia são cruciais para o sucesso operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	RM35 A
Diâmetro da Pizza	140 - 340 mm
Espessura Mínima da Massa	0.4 mm
Espessura Máxima da Massa	4 mm
Peso da Pasta	80 - 400 gr
Potência	0.37 Kw
Dimensões Externas (L x P x A)	460 x 480 x 630 mm

Característica	Detalhe
Peso Líquido	22 Kg
Protector	Plástico ou Aço
Rodilhos	Duas pareshas
Predisposição para Pedal	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a gama de diâmetros de pizza que este laminador consegue processar?

O laminador RM35A é capaz de processar massas para pizzas com um diâmetro entre 140 mm e 340 mm, oferecendo versatilidade na preparação de vários tamanhos de pizza.

É possível ajustar a espessura da massa com esta máquina?

Sim, o equipamento foi concebido para permitir o ajuste da espessura da massa, regulando a distância entre os rodízios, com um intervalo que vai de 0.4 mm a 4 mm.

Este laminador possui alguma característica de segurança?

Sim, o aparelho está equipado com um protetor de plástico ou aço, que assegura uma maior segurança durante a operação e manuseamento.

Pode ser adicionado um pedal para o funcionamento?

O modelo RM35A vem com predisposição para a instalação de um pedal elétrico, que pode ser adquirido separadamente como acessório para maior conveniência.

Qual o peso da massa que a máquina consegue laminar?

Este laminador é adequado para esticar porções de massa com um peso entre 80 gramas e 400 gramas, ideal para as necessidades da maioria das pizzarias e padarias.