

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 rápido
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
Diâmetro	Até 20 cm
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

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

Característica	Detalhe
Diâmetro máximo pizza	140 ÷ 310 mm
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.