



**¿ESTÁS BUSCANDO
LAMINADORAS DE
MASA?**

CONTACTA AHORA!

- LAMINADORAS DE MASA
- EQUIPOS PARA PASTELERÍAS
- MAQUINARIA PIZZERÍAS

**TE CONTACTAMOS
EN SEGUIDA!**



CONTACTANOS:

Nombre y apellidos

Tu email

Teléfono

Mensaje

ACEPTO | Declaro que he leído y acepto la [política de privacidad](#) según lo regulado por el art. 13 del D.Lgs. 196/2003 y consiento al tratamiento de mis datos personales a fines promocionales y comerciales.

OK, INVIA ORA!

La solicitud de información es gratuita y sin compromiso. Tu email está protegido: [privacy](#)

LAMINADORAS DE MASA

Las laminadoras de masa tienen el objetivo de preparar la masa produciendo láminas delgadas para la fabricación del pan y el resto de alimentos. Es una máquina cómoda para el trabajo constante.



FUNCIONAMIENTO DE LA LAMINADORA DE MASA

Funcionan con una cinta transportadora, donde se deposita la masa en formato bruto, y pasa por debajo de la máquina para producir una lámina delgada. Esta masa también se complementa con harina, un elemento siempre indispensable en la panadería.

VENTAJAS DE LAS LAMINADORAS

Las laminadoras de masa producen capas perfectas, lo que a veces no se puede hacer en el trabajo con las manos siempre, y el cansancio lógicamente es menor.

Más información:

[laminadoras de masa](#) | [maquinaria panadería](#)