



**Laminadora industrial Romagsa RM32A para pizzas de hasta 31 cm con pedal opcional.** Recomendado por **EquipoH** por su eficiencia, fiabilidad y facilidad de uso. **Ideal para pizzerías, obradores y panaderías que buscan estandarizar producción sin personal especializado.**

## **Catálogo de laminadoras industriales**

La **Romagsa RM32A** es una laminadora profesional diseñada para estandarizar y acelerar el proceso de formado de masas en negocios como pizzerías, panaderías, obradores o cocinas centrales. Compacta, eficiente y robusta, permite **laminar masas de hasta 210 gramos** y obtener **pizzas de hasta 31 cm de diámetro**, reduciendo el tiempo de trabajo y sin necesidad de personal experto.

### **Características técnicas del rm32a\_romagsa**

- **Peso de la masa admitido:** 80-210 g
- **Diámetro de pizza:** hasta 31 cm
- **Alimentación:** 230 V | 1Ph | 50 Hz
- **Potencia:** 0,37 kW
- **Dimensiones:** 420 x 470 x 610 mm

- **Peso neto:** 27 kg
- **Opción de pedal:** Sí, por 50 € adicionales

## ¿Necesitas una laminadora que te ahorre tiempo y esfuerzo?

La **RM32A** está pensada para negocios que preparan grandes volúmenes de bases para pizzas, tortas o panes planos y necesitan **rapidez y consistencia en el resultado final**. Se introduce la bola de masa ligeramente enharinada, y en segundos se obtiene un disco listo para hornear, sin depender de la experiencia del operario.

## **RM32A: simplicidad, eficiencia y resultados homogéneos**

Gracias a su diseño compacto y estructura metálica robusta, la RM32A encaja en cualquier cocina o zona de preparación. Su espesor es ajustable, lo que permite trabajar distintos tipos de masa. Además, puedes añadir el **pedal opcional** para mayor comodidad y seguridad en el manejo. Todo con una **potencia contenida y bajo consumo energético**.



## “¿Y si mi personal no tiene experiencia con laminadoras?”

La **RM32A** es precisamente para eso: su uso es tan simple que cualquier persona puede operarla con una breve explicación. Se acabaron las masas mal estiradas o las bases irregulares. Y si necesitas más agilidad, puedes incluir el **pedal opcional**, que libera las manos del operario.



## ¿Qué debes tener en cuenta para elegir la laminadora que realmente necesitas?

- Peso y tipo de masa habitual (80 a 210 g en este modelo)
- Diámetro deseado de las pizzas (hasta 31 cm)
- Espacio disponible para la máquina (solo 42 cm de ancho)
- Frecuencia de uso diario (diseñada para uso intensivo)
- Si quieres mayor comodidad: añadir el pedal
- Tipo de corriente (230 V estándar)

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la **RM32A** cumple con todo lo que se le puede pedir a una laminadora industrial de este rango: **es compacta, potente, segura, económica y muy fácil de utilizar**. En **EquipoH** la recomendamos para negocios que quieren **mejorar su productividad sin complicarse con maquinaria compleja**. Es una máquina que encaja en casi cualquier obrador o cocina.

---

## Sobre el fabricante

**Romagsa** es una empresa especializada en maquinaria para pizzería y panadería profesional. Su gama de laminadoras está pensada para durar, con motores fiables y componentes de calidad alimentaria. En **EquipoH**, confiamos en Romagsa porque **sus equipos aguantan bien el uso intensivo y requieren poco mantenimiento.**

¿Tienes dudas si la RM32A encaja en tu producción? Escríbenos por el chat. En **EquipoH** te ayudamos a elegir la máquina que se adapta a tu masa, a tu espacio y a tu equipo.

**No vendemos por vender. Prescribimos lo que funciona.**

### Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 420X470X650