**Laminadora profesional para pizza Romagsa RM45TA**. Hasta 45 cm, con pedal y rodillos paralelos.
**Ideal para pizzerías que necesitan estirar masas grandes con precisión, formato libre y máxima higiene.**

## Catálogo de laminadoras industriales para pizza de gran formato

La **RM45TA de Romagsa** es la solución perfecta para negocios que elaboran pizzas grandes o masas rectangulares y buscan **una laminadora potente, precisa y ergonómica**. Gracias a sus **rodillos paralelos**, permite trabajar tanto en formato redondo como rectangular con un control absoluto del grosor, ajustable entre **1 y 4 mm**.

Su **pedal de pie** permite trabajar con manos libres y mayor higiene, mientras que el **panel digital** ofrece máxima precisión y facilidad de uso. Esta máquina está especialmente diseñada para **pizzerías artesanas, food trucks de alto ritmo, cocinas productivas y obradores exigentes**.

## Características técnicas de la laminadora RM45TA

- Tipo: laminadora eléctrica con pedal
- Serie: TA (rodillos paralelos)
- Diámetro máximo disco: 45 cm
- Peso masa: 250 – 700 g
- Grosor regulable: 1 – 4 mm
- Alimentación: 230 V monofásico
- Potencia: 0,37 kW
- Dimensiones: 530 x 520 x 750 mm
- Peso: 39 kg
- Panel de mandos: digital
- Pedal incluido
- Componentes en contacto con masa aptos para uso alimentario

## ¿Buscas una laminadora eléctrica para pizzas grandes y formatos rectangulares?

La **RM45TA** está pensada para ti si necesitas estirar discos amplios o masas rectangulares, sin perder uniformidad ni agilidad. Gracias a su diseño profesional y su sistema de pedal, puedes trabajar rápido, con seguridad y sin esfuerzo.

## RM45TA: precisión, control y formatos sin límites

Este modelo combina lo mejor de una máquina de alto rendimiento con un tamaño compacto para mesa. **Rodillos paralelos, pedal y control digital**: con esta combinación puedes estirar bases grandes con el grosor exacto, sin deformaciones y con máxima higiene.

Si haces más de 20 pizzas al día o usas formatos grandes de masa, no es demasiado: **es lo justo**. Si aún estás en fase inicial, quizás la **RM35A o RM42TA** encajen mejor. Pero si ya estás en velocidad de crucero, la **RM45TA es una apuesta segura.**

## ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **es el modelo más versátil y potente sin dar el salto a maquinaria industrial**. En **EquipoH** la recomendamos a negocios que necesitan control, precisión y rendimiento en sus bases de pizza o masas planas, sin complicarse con modelos sobredimensionados.

## Sobre ROMAGSA

**Romagsa** lleva años fabricando maquinaria de panadería y cocina profesional pensada para durar y rendir. Su gama TA es especialmente valorada por su **versatilidad, higiene y fiabilidad técnica**. En **EquipoH**, la RM45TA es una de nuestras favoritas para masas grandes.

## ¿Tienes dudas entre la RM42TA y la RM45TA?

Te ayudamos a elegir en función de tu volumen de servicio, tamaño de las bases y personal disponible.

Escríbenos al chat y en **EquipoH** te orientamos sin rodeos.

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 590x530x730 mm.