

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Enrolador de Manteiga Preto 190mm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	HE856192	Modelo:	HE856192
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856192

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856192
EAN	8711369856192

Cor

Preto

Descrição Resumida

Enrolador de manteiga de 190mm com acabamento preto e lâmina serrilhada, ideal para criar rolos decorativos. Essencial para buffets e serviço de mesa profissional.

Descrição Completa

Este enrolador de manteiga, com 190mm de comprimento e acabamento preto, foi concebido para criar rolos decorativos de manteiga, otimizando a apresentação em buffets e mesas de serviço.

Enrolador de Manteiga — Características Técnicas

Cor Material	Preto
Dimensões (CxLxA)	190x45x20mm
Peso Líquido	0,046kg
Característica	Serrilhado

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em estabelecimentos que valorizam a apresentação de alimentos, como hotéis com buffets de pequeno-almoço, restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, pastelarias com serviço de mesa e empresas de catering para eventos. É ideal para criar rolos de manteiga uniformes e esteticamente apelativos.

Enrolador de Manteiga — Principais Vantagens

- Apresentação Refinada:** Permite criar rolos de manteiga perfeitos para um serviço de mesa elegante.
- Eficiência:** Facilita a porcionamento e a preparação rápida de manteiga para grandes eventos ou buffets.
- Durabilidade:** Construção robusta para uso contínuo em ambientes profissionais.
- Higiene:** Design que permite uma limpeza fácil e rápida, essencial para a segurança alimentar.

- **Versatilidade:** Adequado para manteiga à temperatura ambiente, garantindo resultados consistentes.

Para que serve um enrolador de manteiga?

Um enrolador de manteiga é utilizado para criar rolos ou caracóis decorativos a partir de blocos de manteiga, melhorando a apresentação em buffets, mesas de pequeno-almoço e serviço à la carte.

Qual a dimensão deste enrolador de manteiga?

Este enrolador de manteiga possui um comprimento de 190mm, com uma largura de 45mm e altura de 20mm, sendo compacto e fácil de manusear.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e o acabamento liso facilitam a limpeza manual. Recomenda-se lavar após cada utilização para garantir a higiene e prolongar a vida útil do utensílio.

Pode ser utilizado para outros alimentos além de manteiga?

Embora seja otimizado para manteiga, pode ser testado com outros alimentos semiduros que permitam a formação de rolos, como alguns tipos de queijo ou chocolate, para fins decorativos.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este enrolador foi concebido para a durabilidade e eficiência exigidas em ambientes de restauração e hotelaria, suportando o uso frequente na preparação e serviço de alimentos.