

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 rapido
ao produto

Rolo de Massa Profissional com Revestimento Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	HE515013	Modelo:	HE515013
Marca:	HENDI	EAN:	8711369515013

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE515013
EAN	8711369515013
Material	Antiaderente
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Rolo de massa profissional HENDI em aço inoxidável com revestimento antiaderente, rolamentos de deslize e suporte cromado. Ideal para pastelaria e padaria.

Descricao Completa

A precisão na confecção de massas delicadas é crucial para qualquer profissional, e este cilindro de pastelaria, com o seu revestimento antiaderente, assegura um manuseamento impecável. Projetado para um deslize suave e uniforme, facilita a obtenção de espessuras perfeitas, essencial para uma mise en place eficiente na padaria ou pastelaria.

rolo de massa — Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro artesanal que exige perfeição em cada folhado ou base de tarte, este utensílio é indispensável. O Chef de cozinha de restaurante ou catering beneficia da sua eficiência na preparação de massas para pão, pizzas ou bases de quiches, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Cilindro de Pastelaria — Principais Vantagens

O revestimento antiaderente deste cilindro elimina a necessidade de farinha excessiva, otimizando a higiene e reduzindo o desperdício, crucial para as normas HACCP. Os rolamentos de deslize integrados proporcionam uma experiência de utilização sem esforço, minimizando a fadiga do operador durante longas jornadas de produção. A construção em aço inoxidável confere durabilidade superior, e o suporte cromado incluído facilita o armazenamento organizado e acessível.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável com revestimento antiaderente
Rolamentos	De deslize
Comprimento do Rolo (superfície de trabalho)	246 mm
Diâmetro do Produto	62 mm
Dimensões (LxPxA)	470 x 89 x 90 mm (total com suporte)
Peso Líquido	1,91 kg

Como limpar o rolo de massa para preservar o revestimento antiaderente?

Para manter o revestimento antiaderente, lave o rolo com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja macia. Evite esfregões abrasivos ou utensílios metálicos que possam danificar a superfície. Seque bem antes de guardar.

Este rolo é adequado para massas de grande dimensão, como bases de pizza?

Com um comprimento de superfície de trabalho de 246 mm e diâmetro de 62 mm, este rolo é ideal para a maioria das massas de pastelaria e pão. Para bases de pizza muito grandes, pode ser necessário trabalhar a massa em secções ou considerar um rolo com maior comprimento.

O revestimento antiaderente é resistente ao uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o revestimento antiaderente é projetado para suportar as exigências de uma cozinha profissional, desde que sejam seguidas as instruções de limpeza e manuseamento. A sua durabilidade é reforçada pela construção em aço inoxidável.

O suporte cromado é fácil de instalar e mantém o rolo estável?

O suporte cromado é um acessório prático para armazenamento, concebido para manter o rolo estável e acessível na bancada. Não requer instalação complexa, sendo uma solução simples para manter a organização do espaço de trabalho.

Qual a vantagem dos rolamentos de deslize em comparação com um rolo tradicional?

Os rolamentos de deslize minimizam o atrito, permitindo que o rolo gire de forma mais suave e com menos esforço. Isto resulta numa distribuição mais uniforme da pressão sobre a massa, facilitando a obtenção de espessuras consistentes e reduzindo a fadiga do utilizador durante a preparação.