

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



Caixa para Secar Massa Fresca Perfurada 600x400mm

Informacoes do Produto

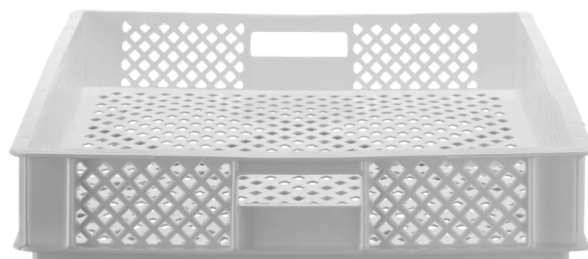
SKU: HE880999

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Largura (mm)

600–1000 mm

Material

Plástico

Descrição Resumida

Caixa perfurada em PEAD, 600x400x82mm, ideal para secar massa fresca. Resistente a -40°C a 90°C, empilhável e sem BPA. Essencial para otimizar o fluxo de trabalho na cozinha profissional.

Descrição Completa

Para otimizar o processo de confecção de massas frescas, esta caixa perfurada de 600x400mm em PEAD é um aliado indispensável. O seu design inteligente promove a circulação de ar ideal, crucial para uma secagem uniforme e para preservar a textura e sabor da sua pasta artesanal. Essencial para a fase de mise en place em qualquer cozinha profissional que valoriza a qualidade e a eficiência na produção.

caixa secar massa fresca — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Externas (LxPxA)	600 x 400 x 82 mm
Material	PEAD (Polietileno de alta densidade)
Livre de BPA	Sim
Resistência à Temperatura	-40°C a 90°C
Peso Líquido	0,88 kg
Empilhável	Sim
Perfurada	Sim

Aplicações Profissionais

Esta caixa é ideal para o Chef de cozinha, pasteleiro ou pizzaiolo que produz massa fresca diariamente, como tagliatelle, ravioli ou lasanha, garantindo uma secagem controlada e higiênica antes da cozedura ou armazenamento. Perfeita para restaurantes italianos, pastelarias artesanais e cantinas escolares ou empresariais com produção intensiva de massas, otimizando o fluxo de trabalho e a rotação de stock eficiente na área de preparação.

Porquê Escolher Este Equipamento

Concebida em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) de grau alimentar e totalmente livre de BPA, esta caixa assegura a máxima higiene e segurança para a sua produção de massas. A sua resistência a temperaturas extremas (-40°C a 90°C) confere versatilidade para uso em ambientes de refrigeração ou aquecimento moderado, adaptando-se a diversas etapas da preparação. O design empilhável é fundamental para uma gestão de espaço otimizada em cozinhas com produção intensiva, enquanto a perfuração estratégica é o diferencial chave para uma secagem rápida e uniforme, prevenindo a formação de humidade e a aderência indesejada da massa.

Perguntas Frequentes

Como a perfuração melhora a secagem da massa??

A superfície perfurada permite uma circulação de ar otimizada em toda a massa, facilitando a evaporação da humidade de forma uniforme e prevenindo que a massa cole. Isto resulta numa secagem mais rápida e eficiente, mantendo a qualidade do produto final.

Qual a importância do material PEAD e ser livre de BPA??

O Polietileno de Alta Densidade (PEAD) é um plástico robusto e seguro para contacto alimentar. Sendo livre de BPA (Bisfenol A), garante que não há migração de substâncias nocivas para a massa, cumprindo rigorosas normas de higiene alimentar para a sua cozinha profissional.

Esta caixa pode ser utilizada para outros fins na cozinha??

Sim, a sua resistência a temperaturas entre -40°C e 90°C e o material PEAD tornam-na versátil. Pode ser usada para transporte e armazenamento refrigerado de outros ingredientes, ou para a fermentação de massas de pão, aproveitando a sua capacidade de empilhamento.

É fácil de limpar e manter a higiene desta caixa??

Absolutamente. O material PEAD possui uma superfície lisa e não porosa, o que facilita a limpeza e desinfeção. Pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando a conformidade com as normas HACCP da sua cozinha.

As caixas podem ser empilhadas em segurança durante o processo de secagem??

Sim, o design robusto e as dimensões padronizadas permitem que estas caixas sejam empilhadas com estabilidade, mesmo durante a secagem, sem comprometer a circulação de ar. Isto maximiza o

aproveitamento do espaço vertical na sua área de preparação ou armazenamento.