

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

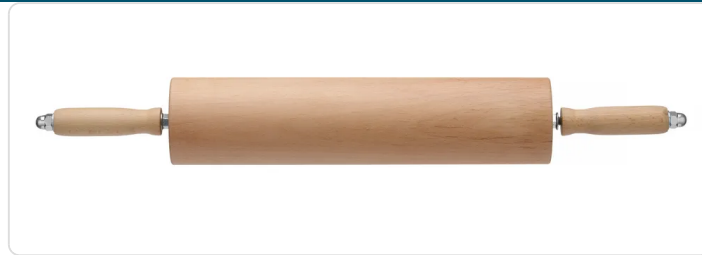


Rolo da Massa Profissional em Madeira Faia Ø90x675mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE515167	Modelo:	515167
Marca:	HENDI	EAN:	8711369515167

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	515167
EAN	8711369515167
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Madeira

Descricao Resumida

Rolo da massa profissional em madeira de faia com 90 mm de diâmetro e 675 mm de comprimento. Possui rolamentos de esferas e pegas ergonómicas para uso eficiente.

Descricao Completa

Este rolo da massa profissional, fabricado em madeira de faia robusta, foi concebido para uso intensivo em cozinhas profissionais. Com um diâmetro de 90 mm e um comprimento total de 675 mm, permite estender grandes quantidades de massa de forma eficiente e precisa, ideal para diversas preparações.

rolo da massa profissional — Características Técnicas

Diâmetro	90 mm
Comprimento Total	675 mm
Peso Líquido	2,34 kg
Material Principal	Madeira de faia
Rolamentos	De esferas de aço niquelado
Pegas	Ergonómicas com contornos
Reforço Interno	Eixo metálico resistente
Lavagem	Não adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este rolo da massa é uma ferramenta essencial para diversas cozinhas profissionais, garantindo eficiência e precisão na preparação de massas:

- Pizzarias e pastelarias para estender massas de pão, pizza e folhados.
- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa na preparação de bases para tartes ou empadas.
- Cantinas escolares, empresariais e serviços de catering que necessitam de processar grandes volumes de massa.
- Hamburgarias e snack-bares para a confeção de pães e bases.

- Hotéis e unidades de restauração com produção própria de panificação.

Rolo da Massa — Principais Vantagens

- Rotação suave e sem esforço devido aos rolamentos de esferas de aço niquelado.
- Construção duradoura em madeira de faia sólida de alta qualidade, fácil de limpar e higiénica.
- Manuseamento firme e confortável proporcionado pelas pegas ergonómicas com contornos.
- Peso otimizado para estender a massa com precisão e sem grande esforço físico.
- Estrutura reforçada com um eixo metálico interno para maior robustez e longevidade.

Como devo limpar e manter o rolo da massa para garantir a sua longevidade?

Para a limpeza, utilize um pano húmido com água morna e sabão neutro, secando-o imediatamente. Não deve ser lavado na máquina de lavar loiça nem submerso em água, para evitar danos na madeira e nos rolamentos.

Este rolo é adequado para massas mais densas ou duras, como massa de pão ou massa quebrada?

Sim, o seu peso de 2,34 kg e o eixo metálico interno conferem-lhe a robustez necessária para estender massas mais densas e duras com eficácia, minimizando o esforço do utilizador.

Qual a vantagem dos rolamentos de esferas neste tipo de equipamento para uma cozinha profissional?

Os rolamentos de esferas de aço niquelado permitem uma rotação extremamente suave e contínua do rolo, reduzindo o atrito e o esforço físico. Isto é crucial para a produtividade em ambientes profissionais, onde grandes volumes de massa são processados.

Pode ser utilizado para estender outros alimentos além de massa, como chocolate ou pasta de açúcar?

Sim, a superfície lisa da madeira de faia e a sua construção robusta tornam-no adequado para estender uma variedade de produtos, incluindo chocolate temperado, pasta de açúcar para decoração ou outras preparações que exijam uma superfície uniforme.

?

Qual a durabilidade esperada de um rolo da massa com estas características em uso intensivo?

Graças à madeira de faia de alta qualidade, aos rolamentos de esferas e ao reforço com eixo metálico, este rolo da massa foi concebido para uma durabilidade excecional em uso intensivo, desde que sejam seguidas as instruções de limpeza e manutenção.