

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Conjunto 9 Cortadores Redondos Lisos Policarbonato 2-10cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP796000	Modelo:	P796000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661796002

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P796000
EAN	8421661796002
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Conjunto de 9 cortadores redondos lisos em policarbonato, com diâmetros de 2 a 10 cm, para corte preciso de massas. Duráveis, empilháveis e fáceis de usar.

Descricao Completa

Este conjunto de 9 cortadores redondos lisos em policarbonato é essencial para o corte preciso de massas em cozinhas profissionais, com diâmetros de 2 a 10 cm.

corta-massas redondos lisos — Cortadores de Massa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Largura	125 mm
Profundidade	125 mm
Altura	40 mm
Peso	0.13 kg
Diâmetros	2 a 10 cm (9 unidades)

Aplicações Profissionais

Este conjunto é ideal para pastelarias, padarias, restaurantes, cantinas e food trucks que necessitam de cortar massas de forma consistente para bolachas, tartes, bases de doces e outras preparações.

Cortadores de Massa — Principais Vantagens

- Corte preciso e uniforme de massas.
- Fabricado em policarbonato durável que evita a aderência da massa.
- Design empilhável para otimização do espaço de armazenamento.
- Bordos arredondados para um manuseamento confortável e seguro.
- Versatilidade de diâmetros para diversas aplicações de pastelaria.

Qual o material dos cortadores?

Os cortadores são fabricados em policarbonato, um plástico durável, resistente e higiênico, ideal para uso alimentar.

Quais os diâmetros incluídos no conjunto?

O conjunto inclui 9 cortadores com diâmetros que variam de 2 a 10 cm, oferecendo versatilidade para diferentes tipos de preparações.

Estes cortadores são fáceis de armazenar?

Sim, o design permite que os cortadores se encaixem uns nos outros, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional.

Podem ser utilizados para que tipo de massas?

São adequados para cortar massas de bolachas, tartes, bases de doces, e outras preparações de pastelaria que exijam cortes redondos e uniformes.

A massa adere facilmente aos cortadores?

Não, o material em policarbonato possui propriedades antiaderentes que ajudam a evitar que a massa adira, facilitando o corte e a limpeza.