

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

Rolo Picador de Massa 12 cm para Pastelaria e Pizzaria

Informacoes do Produto

SKU:	PJP839000	Modelo:	P839000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661839006

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P839000
EAN	8421661839006
Cor	Branco

Descricao Resumida

Rolo picador de massa de 12 cm em poliacetal, ideal para perfurar massas de pizza, tartes e pastelaria. Garante cozedura uniforme e evita bolhas. Pega ergonómica e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este rolo picador de massa de 12 cm é uma ferramenta essencial para perfurar massas de forma eficiente, prevenindo o seu crescimento excessivo e garantindo uma cozedura uniforme em diversas preparações.

rolo para massa — Rolo Picador de Massa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Poliacetal
Cor	Branco
Largura	12 cm
Profundidade	21 cm
Altura	7 cm
Peso	0.12 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, pastelarias, padarias e cozinhas profissionais que produzem massas frescas. Adequado para preparar bases de pizza, tartes, quiches, pão sírio e outras massas que requerem uma perfuração uniforme para evitar bolhas e garantir uma cozedura perfeita. Essencial em restaurantes de bairro, snack-bares e roulotes com oferta de produtos de massa.

Rolo Picador — Principais Vantagens

- Perfuração eficaz da massa sem a achatar, promovendo um crescimento ideal durante a cozedura.
- Fabricado em poliacetal, um material resistente e fácil de limpar, ideal para ambientes profissionais.

- Pega larga e ergonómica que oferece um manuseamento confortável e seguro.
- Inclui um orifício na extremidade do cabo para arrumação suspensa, otimizando o espaço na cozinha.

Qual a função principal deste rolo picador de massa?

A função principal é perfurar a massa de forma uniforme para evitar a formação de bolhas de ar durante a cozedura, garantindo uma textura mais consistente e um aspeto profissional.

Este rolo é adequado para que tipo de massas?

É ideal para massas de pizza, bases de tartes, quiches, pão sírio e outras massas finas que necessitam de ser perfuradas para controlar o seu crescimento e evitar que inchem excessivamente.

Como se realiza a limpeza e manutenção do rolo?

Devido ao seu fabrico em poliacetal, o rolo é muito fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre uma higiene impecável.

O material plástico é resistente para uso profissional?

Sim, o poliacetal é um plástico de alta qualidade, conhecido pela sua durabilidade e resistência ao desgaste, sendo perfeitamente adequado para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Quais as dimensões do rolo picador?

Este rolo picador possui uma largura de 12 cm, uma profundidade de 21 cm e uma altura de 7 cm, com um peso de 0.12 kg, tornando-o compacto e fácil de manusear.