

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



Rolo da Massa de Madeira 67,5 cm com Pegas Rotativas

Informacoes do Produto

SKU:	PJP804000	Modelo:	P804000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661804004

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P804000
EAN	8421661804004
Material	Madeira
Cor	Castanho
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Rolo da massa profissional em madeira, com 67,5 cm de comprimento e pegas rotativas para estender massas de forma eficiente e uniforme. Essencial para pastelaria e padaria.

Descricao Completa

Este rolo da massa profissional em madeira, com 67,5 cm de comprimento, é uma ferramenta robusta e essencial para estender massas de forma uniforme e eficiente em qualquer cozinha profissional.

rolo de massa madeira — Rolo da Massa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Madeira
Cor	Madeira
Comprimento	670 mm
Diâmetro	77 mm
Peso	1,57 kg

Aplicações Profissionais

Este rolo da massa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pastelarias, padarias, pizzarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, e cantinas. A sua construção robusta e pegas rotativas facilitam o trabalho com diferentes tipos de massa, desde massa folhada a massa de pão ou pizza, garantindo resultados consistentes e de qualidade.

Rolo da Massa — Principais Vantagens

- Construção sólida em madeira para durabilidade e estabilidade.
- Pegas rotativas que proporcionam um manuseamento confortável e um movimento suave sobre a massa.
- Superfície lisa que minimiza a aderência da massa e facilita a limpeza.
- Design equilibrado para estender massas de forma uniforme e com menos esforço.
- Ferramenta versátil para diversas aplicações em cozinhas de produção.

Como devo limpar e manter este rolo da massa de madeira?

Após cada utilização, limpe o rolo com um pano húmido e seque-o imediatamente. Evite imersão em água ou lavagem na máquina, pois pode danificar a madeira. Para prolongar a vida útil, pode aplicar ocasionalmente um óleo mineral de qualidade alimentar.

Qual a vantagem das pegas rotativas num rolo da massa profissional?

As pegas rotativas permitem que o rolo gire independentemente das mãos do utilizador, reduzindo o atrito e o esforço. Isto resulta num estender mais suave e uniforme da massa, com maior controlo e menos fadiga para o chef ou pasteleiro.

Este rolo é adequado para todos os tipos de massa?

Sim, o seu design e material tornam-no versátil para estender uma ampla variedade de massas, incluindo massa de pão, massa folhada, massa quebrada, massa de pizza e massa para bolachas, garantindo sempre um resultado consistente.

Qual a durabilidade esperada de um rolo da massa de madeira?

Com os devidos cuidados e manutenção, um rolo da massa de madeira de qualidade profissional pode durar muitos anos, resistindo ao uso diário intenso em ambientes de cozinha profissional. A madeira é um material robusto e fiável.

É fácil de armazenar este rolo da massa?

Sim, o seu formato alongado permite que seja facilmente armazenado em gavetas grandes, prateleiras ou pendurado em suportes de parede, otimizando o espaço na área de preparação da cozinha.