

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 de Massa Polietileno 60cm Profissional - Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	PJP802000	Modelo:	P802000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661802000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P802000
EAN	8421661802000
Material	Antiaderente
Cor	Branco
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Rolo de massa profissional em polietileno de 60cm. Leve e antiaderente, garante um manuseamento suave para massas perfeitas e uma limpeza rápida.

Descricao Completa

Para garantir a confeção de massas com a máxima consistência e higiene, este rolo de massa de 60 centímetros em polietileno é uma ferramenta indispensável. Concebido para uso intensivo em ambientes profissionais, facilita o achatamento uniforme de qualquer tipo de massa, desde folhados a bases de pizza, sem aderir e com uma limpeza simplificada.

Rolo de Massa Polietileno — Características Técnicas

Material	Polietileno
Cor	Branco
Comprimento	59.5 cm
Diâmetro	4.8 cm
Peso	0.92 kg

Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro ou pizzaiolo que procura precisão no achatamento de massas, este rolo é ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e restaurantes com produção própria. Garante um trabalho contínuo durante o rush do serviço, permitindo a confeção de ementas variadas, desde bases de tartes a massas frescas, mantendo a integridade do produto e a rapidez na preparação.

Porquê Escolher Este Equipamento

A superfície lisa e antiaderente deste rolo de polietileno branco assegura que a massa não se cola, eliminando a necessidade excessiva de farinha e facilitando o processo. O seu design leve e as pegas esculpidas oferecem um controlo seguro e ergonómico, minimizando a fadiga do utilizador mesmo em longos períodos de utilização e garantindo um resultado uniforme a cada passagem. A cor branca, além de conferir uma aparência higiénica e profissional, permite uma identificação

imediate de qualquer resíduo, promovendo as boas práticas HACCP na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do polietileno para um rolo de massa?

O polietileno é um material não poroso e naturalmente antiaderente, o que impede a massa de colar e facilita a sua limpeza. Além disso, é higiénico, não absorve odores nem sabores, sendo ideal para uso em ambientes de restauração profissional.

Este rolo é adequado para todos os tipos de massa?

Sim, o rolo de polietileno é versátil e eficaz para estender uma vasta gama de massas, incluindo massas de pão, pizza, folhados, massa quebrada e massas de bolachas. A sua superfície suave garante um acabamento uniforme sem rasgar a massa.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste rolo de massa?

A limpeza é simples, podendo ser feita com água morna e detergente neutro. Dada a natureza do polietileno, o rolo seca rapidamente e pode ser facilmente desinfetado, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho higiénico.

Qual o peso e as dimensões exatas deste rolo de massa?

Este rolo possui um comprimento total de 59.5 cm e um diâmetro de 4.8 cm. Com um peso de apenas 0.92 kg, é leve e fácil de manusear, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado em cozinhas profissionais.

As pegas oferecem um bom controlo ao estender a massa?

Sim, as pegas esculpidas foram concebidas para proporcionar um agarre firme e confortável, permitindo um controlo excecional sobre a pressão aplicada. Isto resulta num achatamento mais consistente e uniforme da massa, essencial para a qualidade final dos seus produtos.