

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



Conjunto Cortadores de Massa Redondos Lisos, 8 Peças, Ø3-10cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP732000	Modelo:	P732000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661732000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P732000
EAN	8421661732000
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 8 cortadores de massa redondos lisos em aço inoxidável, com diâmetros de 3 a 10 cm. Essencial para cortes precisos e uniformes em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Este conjunto de oito cortadores de massa redondos lisos em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para a área de preparação profissional, permitindo criar formas precisas e uniformes em diversas preparações culinárias.

aros cortapastas inox — aros cortadores redondos — Cortadores de Massa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Número de Peças	8
Diâmetros	30 a 100 mm
Largura	115 mm
Profundidade	115 mm
Altura	40 mm
Peso	0.25 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias que produzem bolachas e tartes, padarias para cortar massa folhada, e restaurantes para preparação de bases de sobremesas ou guarnições. Adequado para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como serviços de catering que necessitem de padronização no corte de alimentos.

Cortadores de Massa — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.

- Conjunto de 8 tamanhos diferentes (30 a 100 mm) para versatilidade nas preparações.
- Design liso que garante cortes precisos e uniformes, ideal para padronização.
- Bordos arredondados para um manuseamento confortável e seguro.
- Empilháveis, permitindo uma arrumação compacta e eficiente em cozinhas com espaço limitado.

Qual o material dos cortadores e qual a sua durabilidade?

Os cortadores são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.

Como devo limpar e manter este conjunto de cortadores?

Devido ao seu material em aço inoxidável, os cortadores são muito fáceis de limpar. Podem ser lavados à mão com água e detergente ou colocados na máquina de lavar louça para uma higienização eficiente.

Estes cortadores são fáceis de armazenar em cozinhas com pouco espaço?

Sim, o design inteligente permite que os cortadores sejam encaixados uns nos outros, formando um conjunto compacto. Esta característica otimiza o espaço de armazenamento em gavetas ou prateleiras, ideal para cozinhas profissionais.

Para que tipo de preparações culinárias são estes cortadores mais adequados?

São ideais para cortar massa de bolachas, tartes, folhados, bases de sobremesas, e até mesmo para moldar legumes ou frutas em apresentações culinárias. A variedade de diâmetros oferece grande flexibilidade.

Os cortadores têm arestas afiadas para um corte preciso?

Sim, os cortadores possuem arestas lisas e bem definidas que permitem um corte preciso e limpo na massa, sem rasgar ou deformar. Os bordos superiores são arredondados para um manuseamento seguro e confortável.

?