

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

Picador de Massa Manual 7,5 cm para Pizza e Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	PJP807000	Modelo:	P807000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661807005

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P807000
EAN	8421661807005
Cor	Branco, Preto
Material	Plástico

Descricao Resumida

Picador de massa manual em plástico resistente, com rolo de 7,5 cm para perfurar massas de pizza, tartes e pão. Garante cozedura uniforme e crescimento ideal.

Descricao Completa

Este picador de massa manual, com uma largura de rolo de 7,5 cm, foi concebido para perfurar massas de forma eficiente, garantindo uma cozedura uniforme e um crescimento ideal. Fabricado em plástico resistente, é uma ferramenta essencial para a área de preparação.

Picador de Massa — Características Técnicas

Material	Plástico
Cor	Branco e Preto
Largura Total	11 cm
Profundidade	23 cm
Altura	8 cm
Peso	0.22 kg
Largura do Rolo	7,5 cm

Aplicações Profissionais

Este picador de massa é uma ferramenta indispensável para pizzerias, pastelarias, restaurantes com produção própria de massas, snack-bares e cantinas. É ideal para preparar bases de pizza, tartes, quiches, pão e outras massas planas, garantindo sempre um resultado consistente e profissional.

Picador de Massa — Principais Vantagens

- Perfuração eficiente da massa sem a achatar, promovendo uma cozedura uniforme.
- Garante um crescimento ideal da massa, evitando bolhas indesejadas.
- Pega ergonómica para um manuseamento confortável, mesmo em uso prolongado.
- Construção robusta em plástico, assegurando durabilidade e resistência ao uso diário.
- Versátil para uma vasta gama de massas, desde pizza a pastelaria.

Para que tipo de massas é este picador adequado?

Este picador é ideal para massas de pizza, tartes, quiches, pão plano e outras massas que beneficiam de uma perfuração uniforme para evitar bolhas e garantir uma cozedura homogénea.

Qual a vantagem de usar um picador de massa?

A principal vantagem é garantir que a massa coza de forma uniforme e que não crie bolhas de ar excessivas durante a cozedura, resultando numa textura e apresentação mais consistentes e profissionais.

Este picador é fácil de limpar?

Sim, devido ao seu material em plástico e design simples, este picador de massa é fácil de lavar à mão, garantindo uma higiene rápida e eficaz após cada utilização.

Qual a largura útil do rolo?

O rolo deste picador tem uma largura útil de 7,5 cm, permitindo uma perfuração eficiente e rápida de áreas de massa de tamanho médio.

É resistente para uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em plástico robusto e a pega ergonómica foram pensadas para resistir ao uso frequente e intensivo exigido em ambientes de cozinha profissional, como pizzerias e pastelarias.