

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

Rolo da Massa Aço Inoxidável 41 cm com Pegas Rotativas

Informacoes do Produto

SKU:	PJP801040	Modelo:	P801040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661801409

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P801040
EAN	8421661801409
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Rolo da massa profissional em aço inoxidável de 41 cm, com pegas rotativas para manuseamento confortável. Ideal para estender massas diversas sem aderência e com resultados consistentes.

Descricao Completa

Este rolo da massa em aço inoxidável de 41 cm de comprimento é uma ferramenta robusta e higiênica, essencial para a confecção de massas em qualquer cozinha profissional. A sua construção garante durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para uso diário em ambientes exigentes.

Rolo da Massa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	41 cm
Largura	6 cm
Altura	7 cm
Diâmetro do Rolo	5.1 cm
Peso	1.08 kg

Aplicações Profissionais

Este rolo da massa é uma ferramenta indispensável para pastelarias, padarias, pizzarias, restaurantes com confecção própria, hotéis e serviços de catering. É adequado para estender uma vasta gama de massas, desde a massa folhada e quebrada até massas de pão e pizza, garantindo sempre uma superfície lisa e uniforme.

Rolo da Massa — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:**** Fabricado em aço inoxidável, é resistente à corrosão e fácil de limpar, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

- ****Superfície Antiaderente:**** O acabamento liso do aço inoxidável permite estender a massa sem que esta adira, reduzindo a necessidade de farinha extra.
- ****Pegas Rotativas:**** As pegas ergonômicas giram suavemente, proporcionando um manuseamento confortável e passagens contínuas sobre a massa para resultados mais consistentes.
- ****Versatilidade Térmica:**** Pode ser arrefecido antes de usar, ideal para massas que exigem uma temperatura fria para manter a sua estrutura e evitar que a manteiga derreta.
- ****Equilíbrio e Robustez:**** O peso e o equilíbrio do rolo facilitam o trabalho, permitindo estender a massa com menos esforço e maior precisão.

Qual o material de fabrico deste rolo da massa?

Este rolo da massa é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência e conformidade com as normas de higiene alimentar.

Quais as vantagens do aço inoxidável para um rolo da massa?

O aço inoxidável oferece uma superfície lisa e não porosa, que impede a aderência da massa e facilita a limpeza. É também um material extremamente higiénico, resistente à corrosão e que não reage com os alimentos, sendo ideal para uso profissional.

É possível arrefecer o rolo antes de usar?

Sim, uma das vantagens do aço inoxidável é a sua capacidade de reter a temperatura. Pode arrefecer o rolo no frigorífico ou congelador antes de usar, o que é ideal para massas que exigem uma temperatura fria, como a massa folhada ou quebrada.

Para que tipos de massas é este rolo mais adequado?

Este rolo é versátil e adequado para uma ampla variedade de massas, incluindo massa folhada, massa quebrada, massa de pão, massa de pizza, massa de bolachas e pastelaria em geral. A sua superfície lisa e antiaderente facilita o trabalho com qualquer tipo de massa.

Como devo limpar e manter este rolo da massa?

A limpeza é simples: lave o rolo com água morna e detergente neutro após cada utilização. Enxague bem e seque completamente para evitar manchas de água. O aço inoxidável é um material de baixa manutenção que mantém o seu brilho com os cuidados adequados.