

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 de Aço Inoxidável 48 cm com Pegas Rotativas

Informacoes do Produto

SKU:	PJP801048	Modelo:	P801048
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661801485

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P801048
EAN	8421661801485
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Rolo de aço inoxidável profissional de 48 cm, ideal para estender massas sem aderência. Equipado com pegas rotativas para manuseamento confortável e preciso. Pode ser arrefecido.

Descricao Completa

Este rolo de aço inoxidável de 48 cm foi concebido para uso profissional, oferecendo durabilidade e uma superfície antiaderente ideal para diversas massas em cozinhas de produção.

rolo de pastelaria aço inoxidável — Rolo de Aço Inoxidável — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	5 cm
Profundidade	49 cm
Altura	7 cm
Diâmetro	6.4 cm
Peso	2.09 kg

Aplicações Profissionais

Este rolo é um utensílio essencial em pastelarias, padarias, pizzarias, restaurantes com produção de massas frescas, e cozinhas de hotelaria que requerem a preparação de massas diversas. A sua robustez torna-o ideal para uso intensivo em cantinas e serviços de catering.

Rolo de Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Qual a vantagem do aço inoxidável neste rolo?

O aço inoxidável confere durabilidade, resistência à corrosão e uma superfície lisa que evita a aderência da massa, facilitando a limpeza e a higiene.

Posso arrefecer este rolo antes de usar?

Sim, este rolo pode ser arrefecido, o que é ideal para trabalhar massas que necessitam de manter uma temperatura baixa, como massa folhada ou massa quebrada.

As pegas são confortáveis para uso prolongado?

As pegas rotativas foram concebidas para proporcionar um agarre confortável e permitir movimentos fluidos, reduzindo a fadiga durante a utilização contínua.

Qual o comprimento útil da superfície de rolamento?

O rolo tem um comprimento total de 49 cm, sendo que a superfície de rolamento em aço inoxidável é de 48 cm, oferecendo uma área ampla para estender massas.

Este rolo é adequado para que tipo de massas?

É versátil e adequado para uma vasta gama de massas, incluindo massa de pão, massa de pizza, massa folhada, massa quebrada e outras massas de pastelaria.