

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Cortador de Massa Duplo Liso e Ondulado Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP842000	Modelo:	P842000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661842006

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P842000
EAN	8421661842006
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cortador de massa duplo em aço inoxidável, com lâminas para cortes lisos e ondulados. Essencial para pastelarias e cozinhas profissionais. Durável e eficiente.

Descricao Completa

Este cortador de massa duplo em aço inoxidável oferece versatilidade e precisão para profissionais de pastelaria. Com duas lâminas distintas, permite realizar cortes lisos e ondulados de forma eficiente, ideal para diversas preparações em cozinhas profissionais.

Cortador de Massa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	95 mm
Profundidade	175 mm
Altura	20 mm
Peso	0.1 kg

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em pastelarias, padarias, hotéis com produção própria de sobremesas, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, e cantinas que confeccionam produtos de padaria e pastelaria. É uma ferramenta essencial para chefs pasteleiros e cozinheiros que procuram eficiência e precisão na área de preparação.

Cortador de Massa — Principais Vantagens

- **Versatilidade:**** Permite cortes lisos e ondulados com uma única ferramenta, otimizando o espaço e o tempo de trabalho.
- **Precisão:**** As lâminas de aço inoxidável garantem cortes limpos e uniformes, essenciais para uma apresentação profissional.
- **Durabilidade:**** Construído em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.

- ****Eficiência:**** O design de rolamento facilita um corte rápido e contínuo, aumentando a produtividade na preparação de massas.
- ****Conforto e Armazenamento:**** O cabo ergonómico proporciona um manuseamento confortável e o orifício na extremidade permite pendurar para um armazenamento prático.

Qual o material de fabrico deste cortador de massa?

Este cortador de massa é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional.

Que tipos de corte posso realizar com este utensílio?

Este cortador duplo permite realizar tanto cortes lisos como cortes ondulados, oferecendo versatilidade para diferentes tipos de massas e preparações.

É fácil de limpar e manter?

Sim, devido ao seu material em aço inoxidável, o cortador é muito fácil de limpar, bastando lavar com água e detergente neutro após cada utilização.

Este cortador é adequado para que tipo de massas?

É adequado para uma vasta gama de massas, desde massas folhadas, quebradas, areadas, até massas para bolachas e raviolis, tanto doces como salgadas.

Qual a vantagem do design duplo?

O design duplo permite alternar rapidamente entre um corte liso e um corte ondulado sem a necessidade de trocar de ferramenta, otimizando o tempo de preparação e a eficiência na cozinha.