

# 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: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Rolo de Massa Profissional com Revestimento Antiaderente

### Informacoes do Produto

SKU:	HE515013	Modelo:	HE515013
Marca:	HENDI	EAN:	8711369515013

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE515013
EAN	8711369515013

### Descricao Resumida

Rolo de massa profissional Hendi em aço inoxidável com revestimento antiaderente, rolamentos de deslize e suporte cromado. Ideal para pastelaria e padaria.

### Descricao Completa

A precisão na confeitura de massas delicadas é crucial para qualquer profissional, e este cilindro de pastelaria, com o seu revestimento antiaderente, assegura um manuseamento impecável. Projetado para um deslize suave e uniforme, facilita a obtenção de espessuras perfeitas, essencial para uma mise en place eficiente na padaria ou pastelaria.

## rolo de massa — Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro artesanal que exige perfeição em cada folhado ou base de tarte, este utensílio é indispensável. O Chef de cozinha de restaurante ou catering beneficia da sua eficiência na preparação de massas para pão, pizzas ou bases de quiches, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

## Cilindro de Pastelaria — Principais Vantagens

O revestimento antiaderente deste cilindro elimina a necessidade de farinha excessiva, otimizando a higiene e reduzindo o desperdício, crucial para as normas HACCP. Os rolamentos de deslize integrados proporcionam uma experiência de utilização sem esforço, minimizando a fadiga do operador durante longas jornadas de produção. A construção em aço inoxidável confere durabilidade superior, e o suporte cromado incluído facilita o armazenamento organizado e acessível.

## Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável com revestimento antiaderente
<b>Rolamentos</b>	De deslize
<b>Comprimento do Rolo (superfície de trabalho)</b>	246 mm
<b>Diâmetro do Produto</b>	62 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	470 x 89 x 90 mm (total com suporte)
<b>Peso Líquido</b>	1,91 kg
<b>Acessórios</b>	Suporte de armazenamento cromado

### Como limpar o rolo de massa para preservar o revestimento antiaderente?

Para manter o revestimento antiaderente, lave o rolo com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja macia. Evite esfregões abrasivos ou utensílios metálicos que possam

danificar a superfície. Seque bem antes de guardar.

### **Este rolo é adequado para massas de grande dimensão, como bases de pizza?**

Com um comprimento de superfície de trabalho de 246 mm e diâmetro de 62 mm, este rolo é ideal para a maioria das massas de pastelaria e pão. Para bases de pizza muito grandes, pode ser necessário trabalhar a massa em secções ou considerar um rolo com maior comprimento.

### **O revestimento antiaderente é resistente ao uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, o revestimento antiaderente é projetado para suportar as exigências de uma cozinha profissional, desde que sejam seguidas as instruções de limpeza e manuseamento. A sua durabilidade é reforçada pela construção em aço inoxidável.

### **O suporte cromado é fácil de instalar e mantém o rolo estável?**

O suporte cromado é um acessório prático para armazenamento, concebido para manter o rolo estável e acessível na bancada. Não requer instalação complexa, sendo uma solução simples para manter a organização do espaço de trabalho.

### **Qual a vantagem dos rolamentos de deslize em comparação com um rolo tradicional?**

Os rolamentos de deslize minimizam o atrito, permitindo que o rolo gire de forma mais suave e com menos esforço. Isto resulta numa distribuição mais uniforme da pressão sobre a massa, facilitando a obtenção de espessuras consistentes e reduzindo a fadiga do utilizador durante a preparação.