

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

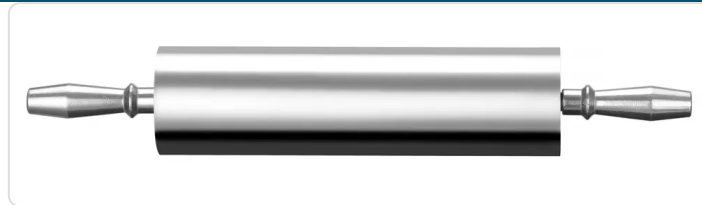


Rolo de Massa Alumínio ?90x545mm com Rolamentos Esferas

Informacoes do Produto

SKU:	HE515174	Modelo:	515174
Marca:	HENDI	EAN:	8711369515174

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	515174
EAN	8711369515174

Descricao Resumida

Rolo de massa profissional em alumínio com 90x545mm, equipado com rolamentos de esferas para estender grandes quantidades de massa de forma suave e precisa em cozinhas.

Descrição Completa

Este rolo de massa profissional em alumínio, com 545mm de comprimento e 90mm de diâmetro, foi concebido para estender grandes quantidades de massa de forma eficiente em cozinhas profissionais. Incorpora rolamentos de esferas para um manuseamento suave e preciso.

rolo de massa profissional — Características Técnicas

Diâmetro	90 mm
Comprimento	545 mm
Material	Alumínio de alta qualidade
Peso Líquido	1.265 kg
Rolamentos	De esferas para rotação suave
Pegas	Ergonómicas com contornos
Reforço Interno	Eixo metálico resistente

Aplicações Profissionais

Este rolo de massa é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, incluindo pizzarias, pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, e hamburgarias que produzem a sua própria massa. A sua robustez e eficiência são ideais para o volume de trabalho exigido nestes ambientes.

Rolo de Massa — Principais Vantagens

- **Manuseamento Suave:** Os rolamentos de esferas garantem uma rotação fluida, reduzindo o esforço do utilizador ao estender a massa.
- **Durabilidade e Higiene:** Fabricado em alumínio de alta qualidade, é resistente ao desgaste, fácil de limpar e mantém os padrões de higiene exigidos.

- **Conforto Ergonómico:** As pegas com contornos foram desenhadas para proporcionar uma aderência firme e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização.
- **Eficiência na Produção:** O seu tamanho e peso são otimizados para estender grandes quantidades de massa de uma só vez, aumentando a produtividade na área de preparação.
- **Estrutura Reforçada:** O eixo metálico interno confere uma robustez adicional ao rolo, assegurando a sua longevidade e resistência em ambientes exigentes.

Qual a principal vantagem do material de alumínio para este rolo de massa?

O alumínio de alta qualidade oferece durabilidade, resistência à corrosão e é fácil de limpar, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Os rolamentos de esferas fazem realmente diferença na utilização?

Sim, os rolamentos de esferas permitem que o rolo gire de forma extremamente suave e sem esforço, facilitando o trabalho de estender a massa e reduzindo a fadiga do utilizador.

Este rolo é adequado para estender que tipo de massas em cozinhas profissionais?

É ideal para estender uma vasta gama de massas, desde massa de pizza e pão a massas folhadas e de pastelaria, especialmente em grandes quantidades devido ao seu tamanho e peso.

Como se garante a durabilidade do rolo em uso intensivo?

A durabilidade é assegurada pela construção em alumínio robusto e pelo eixo metálico resistente no interior, que reforça a estrutura e permite um uso contínuo em ambientes profissionais.

As pegas ergonómicas oferecem algum benefício prático?

Sim, as pegas com contornos ergonómicos proporcionam uma aderência firme e confortável, melhorando o controlo sobre o rolo e minimizando o desconforto durante a utilização prolongada.