

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



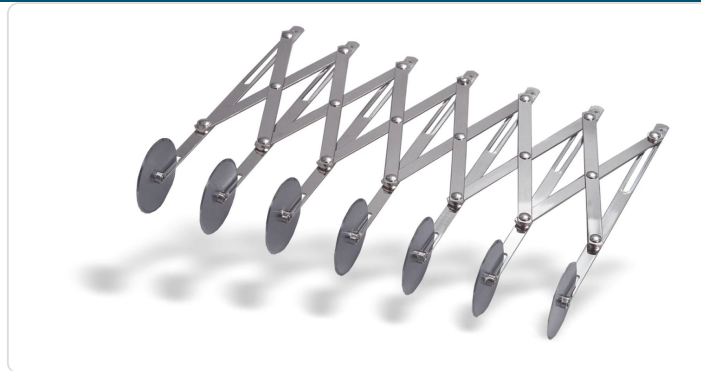
Hotelequip.pt

## Cortador de Massa Extensível 7 Rodas em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP805000	<b>Modelo:</b>	P805000
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661805001

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P805000
<b>EAN</b>	8421661805001

### Descricao Resumida

Cortador de massa extensível com 7 rodas em aço inoxidável, ideal para cortes precisos e uniformes. Ajustável de 1.05 a 11.7 cm de largura para diversas preparações

de pastelaria.

## Descricao Completa

Este cortador de massa extensível com 7 rodas é uma ferramenta essencial para otimizar a preparação de massas em cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável, oferece precisão e durabilidade para cortes uniformes.

### Cortapastas Extensível — Cortador de Massa — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	8 cm
<b>Profundidade</b>	25.5 cm
<b>Altura</b>	6 cm
<b>Peso</b>	0.61 kg
<b>Número de Rodas</b>	7
<b>Largura de Corte Ajustável</b>	1.05 a 11.7 cm

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com produção própria de massas, hotéis e serviços de catering. Permite cortar massas para tartes, bolachas, raviolis, croissants e outras preparações que exijam cortes precisos e consistentes.

### Cortador de Massa — Principais Vantagens

- **Precisão e Consistência:** As sete rodas ajustáveis garantem cortes uniformes, melhorando a apresentação e a qualidade dos produtos.
- **Versatilidade:** Permite ajustar a largura de corte de 1.05 cm a 11.7 cm, adaptando-se a diversas receitas e tipos de massa.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável, resistente à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.

- **Eficiência Operacional:** Aumenta a velocidade de produção e a eficiência na preparação de grandes volumes de massa.
- **Fácil Limpeza:** O material em aço inoxidável facilita a higiene e manutenção do utensílio.