

# 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

## Rolo Picador de Massa 12 cm para Pastelaria e Pizzaria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP839000	<b>Modelo:</b>	P839000
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661839006

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P839000
<b>EAN</b>	8421661839006

### Descricao Resumida

Rolo picador de massa de 12 cm em poliacetal, ideal para perfurar massas de pizza, tartes e pastelaria. Garante cozedura uniforme e evita bolhas. Pega ergonómica e fácil de limpar.

## Descricao Completa

Este rolo picador de massa de 12 cm é uma ferramenta essencial para perfurar massas de forma eficiente, prevenindo o seu crescimento excessivo e garantindo uma cozedura uniforme em diversas preparações.

### rolo para massa — Rolo Picador de Massa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Poliacetal
Cor	Branco
Largura	12 cm
Profundidade	21 cm
Altura	7 cm
Peso	0.12 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, pastelarias, padarias e cozinhas profissionais que produzem massas frescas. Adequado para preparar bases de pizza, tartes, quiches, pão sírio e outras massas que requerem uma perfuração uniforme para evitar bolhas e garantir uma cozedura perfeita. Essencial em restaurantes de bairro, snack-bares e roulotes com oferta de produtos de massa.

### Rolo Picador — Principais Vantagens

- Perfuração eficaz da massa sem a achatar, promovendo um crescimento ideal durante a cozedura.
- Fabricado em poliacetal, um material resistente e fácil de limpar, ideal para ambientes profissionais.

- Pega larga e ergonómica que oferece um manuseamento confortável e seguro.
- Inclui um orifício na extremidade do cabo para arrumação suspensa, otimizando o espaço na cozinha.

#### **Qual a função principal deste rolo picador de massa?**

A função principal é perfurar a massa de forma uniforme para evitar a formação de bolhas de ar durante a cozedura, garantindo uma textura mais consistente e um aspeto profissional.

#### **Este rolo é adequado para que tipo de massas?**

É ideal para massas de pizza, bases de tartes, quiches, pão sírio e outras massas finas que necessitam de ser perfuradas para controlar o seu crescimento e evitar que inchem excessivamente.

#### **Como se realiza a limpeza e manutenção do rolo?**

Devido ao seu fabrico em poliacetal, o rolo é muito fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre uma higiene impecável.

#### **O material plástico é resistente para uso profissional?**

Sim, o poliacetal é um plástico de alta qualidade, conhecido pela sua durabilidade e resistência ao desgaste, sendo perfeitamente adequado para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **Quais as dimensões do rolo picador?**

Este rolo picador possui uma largura de 12 cm, uma profundidade de 21 cm e uma altura de 7 cm, com um peso de 0.12 kg, tornando-o compacto e fácil de manusear.