

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



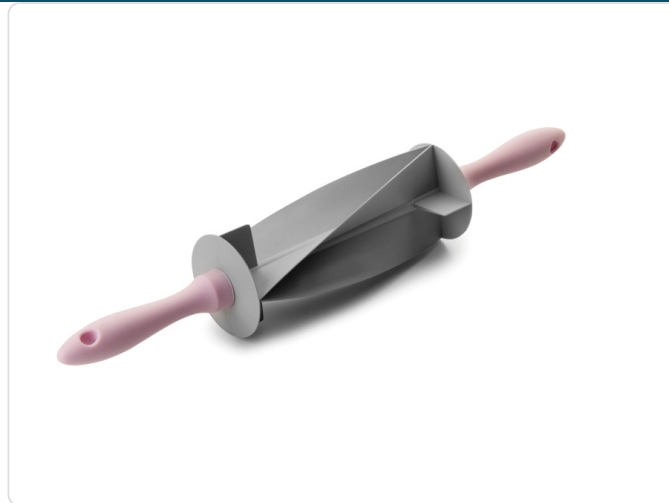
Hotelequip.pt

## Cortador de Croissants em Plástico para Pastelaria Profissional

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | IB798100 | <b>Modelo:</b> | 798100        |
| <b>Marca:</b> | IBILI    | <b>EAN:</b>    | 8411922433630 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Marca</b>  | IBILI  |
| <b>Modelo</b> | 798100 |

## Descrição Resumida

Cortador de croissants em plástico para uso profissional, ideal para pastelarias e cafés. Garante cortes uniformes e eficientes na massa folhada, otimizando a produção.

## Descrição Completa

Facilite a confeção de croissants uniformes com este prático cortador de massa em rolo. Ideal para pastelarias e cozinhas profissionais que procuram agilizar o processo de mise en place e garantir porções consistentes, mesmo em períodos de maior volume de trabalho.

### cortador de croissants — Características Técnicas

| Propriedade                 | Valor    |
|-----------------------------|----------|
| Material                    | Plástico |
| Quantidade Mínima de Pedido | 6        |

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias e serviços de catering que necessitam de produzir grandes quantidades de croissants de forma rápida e eficiente. O Chef de pastelaria que procura otimizar a sua linha de produção e o gestor de cozinha que visa reduzir o tempo de preparação beneficiarão deste utensílio prático.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção em plástico garante leveza e facilidade de limpeza, sendo um complemento económico e funcional para qualquer cozinha profissional focada na confeção de pastelaria. A quantidade mínima de pedido de 6 unidades torna-o ideal para gerir stock em estabelecimentos de média dimensão.

### Perguntas Frequentes

**Qual o material deste cortador de croissants?**

O cortador é fabricado em plástico de alta durabilidade.

**É adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes e serviços de catering que produzam croissants em volume.

**Qual o benefício principal deste cortador?**

O principal benefício é a agilidade e uniformidade na divisão da massa, otimizando o tempo de produção.

**Posso comprar uma unidade apenas?**

A quantidade mínima de pedido para este item é de 6 unidades, permitindo gerir o stock de forma mais eficaz.

**Este cortador requer alguma manutenção específica?**

Não, a sua estrutura em plástico facilita a limpeza manual após cada utilização.