

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

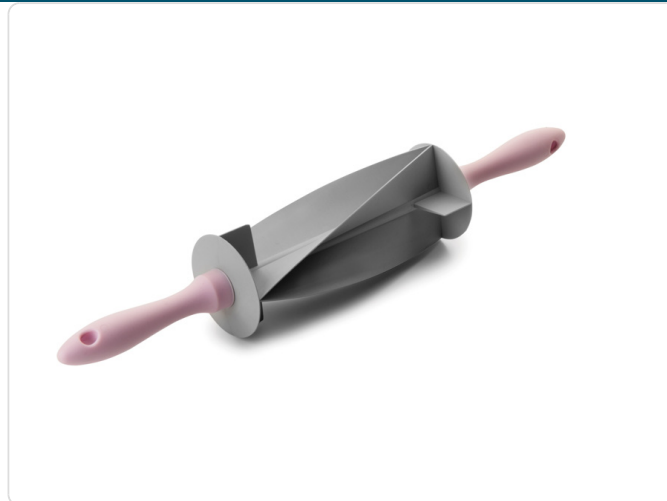


Cortador de Croissants em Plástico para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB798100	Modelo:	798100
Marca:	IBILI	EAN:	8411922433630

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	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.