

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 Massa Redondo Liso em Aço Estanhado para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	IB702700	Modelo:	702700
Marca:	IBILI	EAN:	8411922207958

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	702700

Descrição Resumida

Cortador de massa redondo liso em aço estanhado, ideal para pastelaria profissional. Garante cortes precisos e uniformes em bolachas, tartes e outras bases.

Descrição Completa

Este cortador de massa redondo liso, fabricado em aço estanhado, é uma ferramenta fundamental para a confeitação precisa de bases de pastelaria, bolachas e outras preparações em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço Estanhado
Formato	Redondo Liso
Aplicação	Corte de massas para pastelaria

Aplicações Profissionais

Este cortador de massa é indispensável em pastelarias, padarias, cafés com confeitação própria, restaurantes que produzem as suas sobremesas e bolachas, e cantinas escolares ou empresariais. É ideal para a produção em volume de bolachas, bases para tartes, rissóis e outras preparações que exijam um corte uniforme e preciso.

Cortador de Massa Redondo — Principais Vantagens

- Durabilidade:** Fabricado em aço estanhado, oferece resistência e uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- Corte Preciso:** A sua aresta lisa garante cortes limpos e uniformes, essenciais para a apresentação e consistência dos produtos de pastelaria.
- Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de massas, desde massa quebrada e folhada a massa de bolacha e pasta de açúcar.
- Fácil Manuseamento:** Design simples e ergonómico que facilita o uso contínuo e a limpeza após cada utilização.

Qual o material deste cortador de massa e qual a sua durabilidade?

É fabricado em aço estanhado, um material robusto que oferece boa resistência e uma longa vida útil, desde que seja feita a manutenção e limpeza adequadas.

Para que tipo de massas é este cortador mais adequado?

É ideal para cortar massas de pastelaria como massa quebrada, massa folhada, massa de bolacha, pasta de açúcar, e para a confeção de bases para tartes, rissóis e outras iguarias.

Como devo limpar e manter o cortador de massa?

Para prolongar a vida útil, recomenda-se lavar o cortador à mão com água morna e detergente neutro. É crucial secá-lo completamente após a lavagem para evitar a oxidação do aço estanhado.

Este cortador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu fabrico em aço estanhado confere-lhe a robustez necessária para suportar o uso frequente e as exigências de uma cozinha profissional ou pastelaria com elevado volume de produção.

Existem outros formatos ou tamanhos disponíveis para este tipo de cortador?

Este modelo específico é redondo e liso. No entanto, a Hotelequip dispõe de uma vasta gama de cortadores de massa em diferentes formatos e diâmetros para satisfazer diversas necessidades de confeção.