

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

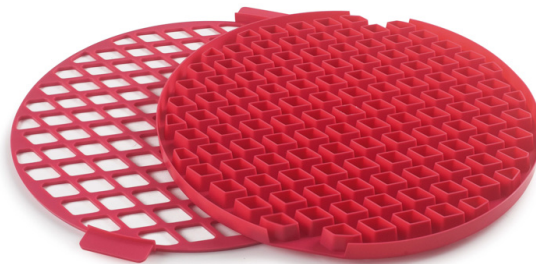


Cortador de Massa para Crostata, Padrão Grelha Losango

Informacoes do Produto

SKU:	IB686100	Modelo:	686100
Marca:	IBILI	EAN:	8411922459104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	686100
EAN	8411922459104

Descricao Resumida

Cortador de massa para crostatas e tartes, que permite criar facilmente grelhas decorativas em padrão losango, assegurando um acabamento profissional e uniforme.

Descricao Completa

Facilite a confeção das suas crostatas com este cortador de massa em forma de rombo, ideal para criar coberturas perfeitas em segundos. A sua construção em plástico de alta resistência garante durabilidade e facilidade de limpeza em cozinhas profissionais de pastelaria e restauração.

cortador crostata — Características Técnicas

Material	Plástico
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro de pastelaria que procura agilizar a produção de tartes doces e salgadas, este cortador garante um corte uniforme e rápido. Essencial também para snack-bares e restaurantes que oferecem sobremesas caseiras, permitindo uma apresentação cuidada com um mínimo de esforço no *mise en place*.

Cortador de Crostatas — Principais Vantagens

A sua estrutura bipartida simplifica o corte preciso da massa quebrada ou folhada, otimizando o tempo de preparação em momentos de grande volume de serviço. O material plástico é leve, fácil de higienizar e seguro para contacto alimentar, cumprindo as exigências de segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

É fácil de limpar este cortador de massa?

Sim, o material plástico permite uma limpeza rápida e fácil, podendo ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça industrial.

Este utensílio serve apenas para massa quebrada?

Não, o cortador é versátil e pode ser utilizado tanto com massa quebrada como com massa folhada, adaptando-se a diversas receitas de crostatas doces ou saladas.

Qual a forma exata que este cortador produz?

Este cortador produz um padrão de rede em forma de rombos sobre a massa, ideal para cobrir crostatas.

É necessário comprar várias unidades?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para este produto é de 6 unidades, permitindo equipar várias estações de trabalho ou ter stock de reserva.

Qual o tipo de estabelecimento mais beneficiado?

Pastelarias, padarias, snack-bares e restaurantes com produção própria de sobremesas beneficiam significativamente da agilidade e uniformidade que este cortador proporciona.