

# 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

## Corta-Massas Redondo Liso em Aço Inoxidável para Pastelaria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB703500	<b>Modelo:</b>	703500
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922068443

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	703500
<b>EAN</b>	8411922068443

### Descricao Resumida

Corta-massas redondo liso em aço inoxidável, ideal para padarias e pastelarias, assegura cortes precisos e uniformes em diversas massas. Essencial para a produção profissional.

## Descrição Completa

Este corta-massas redondo liso, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a padaria e pastelaria profissional, garantindo cortes precisos e uniformes em diversas massas.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
-----------------	----------------

### Aplicações Profissionais

Este corta-massas é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija precisão no corte de massas. É ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com produção de sobremesas, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. Permite criar bases para tartes, bolachas, rissóis e outras preparações que requerem formas redondas perfeitas.

### Corta-Massas Redondo Liso — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** O material liso e não poroso facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos, cumprindo as normas de higiene mais rigorosas.
- **Cortes Precisos:** A aresta de corte afiada e a forma redonda lisa permitem obter cortes limpos e uniformes, essenciais para uma apresentação profissional e padronizada.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de massas, desde as mais finas às mais espessas, adaptando-se a diversas receitas de pastelaria e padaria.
- **Fácil Manuseamento:** O design ergonómico e o peso equilibrado proporcionam um manuseamento confortável e eficiente, mesmo durante longos períodos de utilização.

#### Para que tipo de massas é adequado este corta-massas?

Este corta-massas é ideal para massas de bolachas, tartes, folhados, rissóis, empadas e outras preparações de pastelaria e padaria que exijam um corte redondo e liso. ?

### **É resistente à corrosão?**

Sim, sendo fabricado em aço inoxidável, este corta-massas oferece excelente resistência à corrosão, mesmo com o uso frequente e a exposição a umidade e detergentes.

### **Como deve ser limpo e mantido?**

Para uma limpeza eficaz, lave o corta-massas com água morna e detergente neutro após cada utilização. Enxague bem e seque completamente para evitar manchas de água e manter o brilho do aço inoxidável.

### **Pode ser usado em máquinas de lavar louça profissionais?**

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que este corta-massas seja lavado em máquinas de lavar louça profissionais, garantindo uma higienização eficiente e prática.

### **Qual a vantagem de um corta-massas liso?**

Um corta-massas liso permite obter bordos limpos e uniformes, sem irregularidades, o que é crucial para a estética e a consistência de produtos de pastelaria e padaria, como bolachas e bases de tartes.