

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cortadores de Massa Números Estanhados para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB702400	Modelo:	702400
Marca:	IBILI	EAN:	8411922207927

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	702400
EAN	8411922207927

Descricao Resumida

Conjunto de cortadores de massa em aço estanhado, ideal para criar números precisos em pastelaria e padaria. Ferramenta durável e versátil para profissionais.

Descricao Completa

Facilite a criação de doces e sobremesas com estes cortadores de massa numerados em aço estanhado, ideais para pastelarias e escolas de culinária que exigem precisão e consistência na confeção de bolachas e outros artigos decorados.

cortapastas números — Características Técnicas

Material	Aço Estanhado
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Perfeitos para o pasteleiro em estabelecimentos de pequena e média dimensão, como pastelarias de bairro ou unidades de catering que produzem bolachas personalizadas, estes cortadores de massa numerados garantem um acabamento profissional e uniforme em cada peça, otimizando o tempo de produção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço estanhado confere a estes cortadores de massa uma durabilidade e resistência à corrosão adequadas para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional, assegurando que cada número seja cortado com precisão, facilitando a criação de bolachas temáticas para eventos ou datas especiais.

Perguntas Frequentes

Qual o material destes cortadores de massa numerados?

São fabricados em aço estanhado, um material conhecido pela sua resistência e facilidade de limpeza em cozinhas profissionais.

Qual a aplicação principal destes cortadores?

São ideais para cortar massa na confeção de bolachas e outros doces com formatos numéricos, perfeitos para pastelarias e serviços de catering.

É possível encomendar uma única unidade?

Não, estes cortadores de massa numerados têm uma quantidade mínima de pedido de 6 unidades, assegurando um conjunto completo para os seus trabalhos de pastelaria.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais deste produto?

Estabelecimentos como pastelarias, padarias, escolas de culinária e serviços de catering que necessitem de criar decorações ou bolachas com números específicos beneficiarão da precisão destes cortadores.

Estes cortadores são fáceis de usar para criar decorações de bolo?

Sim, o seu design simples e o material em aço estanhado permitem um corte limpo e preciso em massas de diferentes consistências, facilitando a criação de números para bolos e outras sobremesas.