

# 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



## Rolo de Amassar Mármore Preto 35x4 cm com Suporte

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB698400	<b>Modelo:</b>	698400
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922479508

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	698400

EAN

8411922479508

## Descrição Resumida

Rolo de amassar em mármore preto de 35x4 cm, ideal para estender massas com precisão. O mármore mantém a massa fresca e evita que cole. Inclui suporte.

## Descrição Completa

Acelere a sua mise en place com este rolo para amassar em mármore negro de 35x4 cm. Ideal para pastelarias e padarias profissionais, este utensílio garante que as massas se mantêm frescas e evitam a aderência durante o processo de confeitaria, assegurando um acabamento impecável em cada produção.

### rolo amassar mármore — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Mármore
Dimensões	35 x 4 cm
Suporte Incluído	Sim

### Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro que exige precisão, este rolo é ideal. Em pastelarias de bairro, roulotes de comida ou mesmo em cozinhas profissionais com menus de sobremesas dedicados, a sua superfície de mármore assegura uma distribuição uniforme da temperatura, crucial para massas delicadas e chocolates.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O mármore negro de alta qualidade mantém a massa fresca, prevenindo a aderência e facilitando o manuseamento, algo essencial durante o rush do serviço. O suporte de mármore incluído não só complementa o design elegante, mas também garante um armazenamento higiénico e uma apresentação cuidada em bancada.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem de usar mármore para amassar?

O mármore mantém a massa fresca e evita que cole, facilitando o trabalho e garantindo um melhor resultado final.

### Este rolo é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com confeitaria própria e até para food trucks que preparem massas finas.

### O suporte de mármore é apenas decorativo?

Não, o suporte garante um local higiênico e estável para apoiar o rolo quando não está em uso, contribuindo para a organização da bancada.

### Como se limpa um rolo de amassar em mármore?

A limpeza é simples: basta lavar com água morna e detergente neutro, secando bem depois. Evite produtos abrasivos.

### Quais as dimensões exatas do rolo e do suporte?

O rolo mede 35 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro. O suporte tem dimensões adequadas para acomodar o rolo de forma estável.