

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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Tábua para Gnocchi e Garganelli com Rolo de Madeira

Informacoes do Produto

SKU:	IB683600	Modelo:	683600
Marca:	IBILI	EAN:	8411922457032

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	683600
EAN	8411922457032

Descrição Resumida

Tábua de madeira de faia com rolo, ideal para moldar gnocchi e garganelli de forma rápida e consistente em cozinhas profissionais, garantindo massas frescas perfeitas.

Descrição Completa

Esta tábua de madeira, acompanhada de um rolo, foi concebida para moldar gnocchi e garganelli de forma eficiente e consistente em cozinhas profissionais. Permite a criação de massas frescas com a textura e formato ideais para uma apresentação e confeção perfeitas.

Características Técnicas

Material da Tábua	Madeira de Faia
Material do Rolo	Madeira de Faia
Função	Moldar gnocchi e garganelli

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes italianos, pizzarias, cantinas com produção de massa fresca, ou qualquer estabelecimento que valorize a confeção artesanal de massas. Essencial para chefs que procuram consistência e qualidade na preparação de gnocchi e garganelli, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que inovam, a hotéis e serviços de catering.

Tábua para Gnocchi e Garganelli — Principais Vantagens

- Facilita a criação de massas frescas com formas uniformes.
- Construção robusta em madeira de faia para durabilidade.
- Design ergonómico do rolo para manuseamento confortável.
- Permite otimizar o tempo de preparação na área de confeção.

- Contribui para a qualidade e autenticidade das massas servidas.

Qual o material da tábua e do rolo?

A tábua e o rolo são fabricados em madeira de faia, garantindo durabilidade e resistência para uso profissional.

Como se utiliza esta tábua para moldar massas?

Basta passar a porção de massa sobre a superfície estriada da tábua com o rolo, aplicando uma ligeira pressão para criar o formato característico dos gnocchi ou garganelli.

É fácil de limpar e manter?

Sim, após cada utilização, recomenda-se limpar a tábua e o rolo com um pano húmido e secar imediatamente. Não deve ser submersa em água nem lavada na máquina.

Este produto é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em madeira de faia confere-lhe a robustez necessária para suportar o ritmo de trabalho de uma cozinha profissional, garantindo durabilidade.

Quais os benefícios de usar uma tábua específica para gnocchi e garganelli?

Permite obter a forma e textura ideais para estas massas, criando sulcos que retêm melhor o molho. Garante uniformidade na confeção e uma apresentação profissional.