

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.

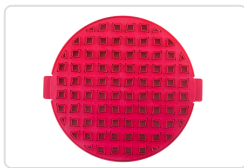
Acesso rapido
ao produto

Cortador de Massa para Crostata Arabesco em Plástico

Informacoes do Produto

SKU:	IB686110	Modelo:	686110
Marca:	IBILI	EAN:	8411922459111

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
--------------	-------

Modelo	686110
EAN	8411922459111

Descricao Resumida

Cortador de massa em plástico com design arabesco, ideal para criar coberturas decorativas em crostatas doces ou salgadas. Facilita o corte de massa quebrada e folhada.

Descricao Completa

Crie decorações de crostata perfeitas com este cortador de massa em rede, ideal para pastelarias e cozinhas profissionais que procuram eficiência e acabamento estético. Facilita a aplicação de coberturas em tartes doces ou salgadas, otimizando o 'mise en place' em momentos de maior volume de serviço.

cortador crostata — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Plástico
Quantidade Mínima de Pedido	6

Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro em estabelecimentos de média dimensão que necessita de agilizar a produção de tartes, este cortador de crostata é uma ferramenta valiosa. Ideal para pastelarias, padarias e restaurantes que servem sobremesas e entradas com acabamento decorativo consistente, garantindo a qualidade visual em cada prato.

Acabamento Perfeito — Principais Vantagens

Obtenha uma rede uniforme em massa quebrada ou folhada com este cortador 'arabesque', desenhado para simplificar o processo de confeção de crostatas. A sua estrutura de duas partes

facilita o manuseamento e garante cortes precisos, poupando tempo valioso na preparação, especialmente em alturas de pico.

Perguntas Frequentes

Que tipo de massa este cortador pode processar?

Este cortador é adequado para massa quebrada e massa folhada, permitindo criar coberturas decorativas para crostatas.

Qual a principal vantagem deste cortador 'arabesque'?

A sua principal vantagem reside na facilidade de uso com um sistema de duas partes que permite cortar e aplicar a cobertura de massa de forma rápida e com um padrão estético 'arabesque' consistente.

Este utensílio é adequado para produção intensiva?

Sim, o seu design funcional e a facilidade de manuseamento tornam-no ideal para otimizar o tempo de preparação em cozinhas profissionais com volume de produção considerável.

De que material é feito este cortador de crostatas?

Este utensílio é fabricado em plástico, um material leve e fácil de limpar, adequado para o contacto com alimentos em ambientes de cozinha profissional.

É necessário adquirir uma quantidade mínima deste produto?

Sim, a quantidade mínima de pedido para este produto é de 6 unidades, ideal para equipar brigadas de pastelaria ou para revenda.