

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cortador de Pizza Profissional Ø100mm Lâmina Inox e Cabo Polipropileno

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE617007	<b>Modelo:</b>	HE617007
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369617007

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE617007
<b>EAN</b>	8711369617007

## Descricao Resumida

Cortador de pizza Hendi com lâmina de aço inoxidável e cabo ergonómico em polipropileno preto. Ideal para cortes precisos e eficientes em ambientes profissionais.

## Descricao Completa

A lâmina afiada em aço inoxidável deste utensílio de corte assegura porções uniformes e um serviço ágil, crucial para manter o ritmo durante o rush do serviço. O seu design robusto e higiénico é indispensável para qualquer área de preparação de pizzas, garantindo precisão e durabilidade.

### Cortador de pizza profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de pizzaria que valoriza a rapidez e a uniformidade no corte, este utensílio é essencial para otimizar a produção intensiva. O Gestor de snack-bar ou restaurante com serviço de take-away encontrará neste cortador uma ferramenta fiável para garantir a satisfação do cliente com porções bem definidas, desde a cozinha até à mesa ou entrega.

### Cortes Precisos — Principais Vantagens

A combinação da lâmina em aço inoxidável de alta durabilidade com o cabo ergonómico em polipropileno oferece uma resistência superior ao desgaste e uma higiene facilitada, fundamental para cumprir as normas HACCP. Este design robusto permite um manuseamento seguro e eficaz, reduzindo a fadiga do operador e acelerando o processo de corte de pizzas de qualquer tamanho.

### Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço inoxidável
Material do Cabo	Polipropileno
Cor	Preto
Comprimento Total	230mm
Diâmetro da Lâmina	100mm
Peso Líquido	0,15kg

### **Como devo limpar e manter o cortador de pizza para garantir a sua durabilidade e higiene?**

Para uma higiene impecável e prolongar a vida útil do cortador, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. A lâmina de aço inoxidável e o cabo de polipropileno são fáceis de limpar, mas evite abrasivos que possam danificar a superfície.

### **Este cortador é adequado para pizzas de grande diâmetro ou apenas para tamanhos padrão?**

Com um diâmetro de lâmina de 100mm e um comprimento total de 230mm, este cortador é versátil e eficaz para pizzas de diversos tamanhos, desde as individuais até às familiares. A sua lâmina afiada permite cortes limpos e contínuos, independentemente do diâmetro da pizza.

### **O cabo de polipropileno é resistente ao uso contínuo em ambientes profissionais?**

Sim, o cabo em polipropileno foi selecionado pela sua robustez e resistência ao uso intensivo, comum em cozinhas profissionais. Este material oferece uma aderência segura e é durável contra impactos e variações de temperatura, garantindo longevidade ao equipamento.

### **Qual a principal vantagem deste cortador em termos de eficiência no serviço?**

A principal vantagem reside na sua capacidade de realizar cortes rápidos e precisos, otimizando o tempo de preparação e serviço. A lâmina afiada minimiza o esforço e garante que cada fatia seja perfeitamente separada, contribuindo para um fluxo de trabalho mais eficiente, especialmente em horas de pico.

### **Este cortador oferece alguma característica que melhore a segurança durante a utilização?**

O design do cabo em polipropileno proporciona uma pega firme e confortável, reduzindo o risco de deslizamento durante o corte. Embora não possua um protetor de lâmina integrado, o manuseamento cuidadoso e a afiação adequada contribuem para uma operação segura em ambiente profissional.



Para manter a afiação e higiene da lâmina de aço inoxidável, recomenda-se a lavagem manual após cada utilização com detergente neutro e secagem imediata. Evite abrasivos que possam danificar a superfície e armazene em local seco.

### **Este cortador é adequado para que tipo de volume de trabalho?**

Concebido para uso profissional, este cortador de pizza é robusto para lidar com o ritmo de pizzarias, snack-bares e restaurantes. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade mesmo com uso intensivo diário.

Concebido para uso profissional, este cortador de pizza é robusto para lidar com o ritmo de pizzarias, snack-bares e restaurantes. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade mesmo com uso intensivo diário.

### **Qual a vantagem do cabo em polipropileno?**

O cabo em polipropileno oferece uma pega segura e ergonómica, minimizando a fadiga durante o uso prolongado e proporcionando um controlo preciso no corte. É também um material resistente e fácil de higienizar.

O cabo em polipropileno oferece uma pega segura e ergonómica, minimizando a fadiga durante o uso prolongado e proporcionando um controlo preciso no corte. É também um material resistente e fácil de higienizar.

### **O diâmetro de 100mm da lâmina é standard para pizzas profissionais?**

Sim, uma lâmina com 100mm de diâmetro é ideal para cortar pizzas de diferentes tamanhos, desde as individuais até às familiares, garantindo cortes limpos e eficientes em todas as fatias. A dimensão total de 230mm facilita o manuseio.

Sim, uma lâmina com 100mm de diâmetro é ideal para cortar pizzas de diferentes tamanhos, desde as individuais até às familiares, garantindo cortes limpos e eficientes em todas as fatias. A dimensão total de 230mm facilita o manuseio.

### **Pode ser utilizado para cortar outros tipos de massa além de pizza?**

Embora otimizado para pizza, a lâmina afiada em aço inoxidável permite o corte de outras massas, como folhados ou pão pita, em ambientes onde a versatilidade é valorizada.

Embora otimizado para pizza, a lâmina afiada em aço inoxidável permite o corte de outras massas, como folhados ou pão pita, em ambientes onde a versatilidade é valorizada.