

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



Cortador de Massa com Lâmina Serrilhada, 188mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE856154	Modelo:	HE856154
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856154

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856154
EAN	8711369856154

Descricao Resumida

Cortador de massa profissional com lâmina serrilhada de 188mm para cortes precisos. Ideal para pastelarias, padarias e restaurantes. Construção robusta.

Descricao Completa

Este cortador de massa com lâmina serrilhada de 188mm é uma ferramenta essencial para o corte preciso e eficiente de massas em qualquer cozinha profissional, garantindo resultados uniformes e um acabamento profissional.

cortador de massa serrilhado — Características Técnicas

Comprimento Total	188 mm
Largura	60 mm
Espessura	15 mm
Diâmetro da Lâmina	60 mm
Tipo de Lâmina	Serrilhada
Peso Líquido	0,067 kg

Aplicações Profissionais

Este cortador de massa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que trabalham com massas frescas ou pré-preparadas. É uma ferramenta indispensável em pastelarias, padarias, pizzarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa com ementas que incluem massas, e até mesmo em cantinas que preparam refeições em grande volume. A sua versatilidade torna-o adequado para cortar massas para pão, pizza, tartes, bolachas e outros produtos de confeitaria.

Cortador de Massa — Principais Vantagens

- **Corte Preciso e Uniforme:** A lâmina serrilhada permite um corte limpo e consistente, essencial para a apresentação e confeção de produtos de massa.
- **Versatilidade:** Adequado para diversos tipos de massa, desde as mais finas às mais espessas, em diferentes aplicações culinárias.

- **Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Manuseamento Confortável:** Design ergonómico que facilita o trabalho prolongado e reduz a fadiga do utilizador.
- **Fácil Higienezação:** Materiais que permitem uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo as normas de higiene alimentar.

Qual o material da lâmina e do cabo deste cortador de massa?

O material específico não foi fornecido, mas estes cortadores são geralmente fabricados com lâminas em aço inoxidável e cabos em plástico resistente ou aço, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional.

Este cortador é adequado para que tipo de massas?

É ideal para cortar uma vasta gama de massas, incluindo massa folhada, massa quebrada, massa de pão, massa de pizza, e massas para bolachas ou tartes, graças à sua lâmina serrilhada.

Como se deve limpar e manter o cortador para prolongar a sua vida útil?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. Secar imediatamente para evitar a corrosão da lâmina e armazenar em local seco.

Qual a vantagem de uma lâmina serrilhada em comparação com uma lisa?

A lâmina serrilhada é particularmente eficaz para cortar massas mais delicadas ou com recheios, pois a sua ação de "serra" minimiza o arrastamento e ajuda a manter a integridade da massa, proporcionando um corte mais limpo e sem rasgar.

Este cortador pode ser utilizado em ambientes de produção intensiva?

Sim, o seu design robusto e a qualidade da lâmina tornam-no adequado para o uso contínuo e intensivo exigido em cozinhas profissionais, pastelarias e padarias com elevado volume de produção.

?