

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortador de Queijo Macio Preto, 160mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE856215	Modelo:	HE856215
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856215

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856215
EAN	8711369856215

Descrição Resumida

Cortador de queijo macio de 160mm, ideal para porcionar queijos de forma uniforme em cozinhas profissionais. Design leve e fácil de limpar.

Descrição Completa

Este cortador de queijo foi concebido para um corte preciso e eficiente de queijos macios, garantindo porções uniformes e uma apresentação cuidada em qualquer serviço profissional. A sua construção leve e dimensões compactas facilitam o manuseamento e armazenamento.

cortador de queijo macio — Características Técnicas

Cor	Preto
Comprimento	160 mm
Largura	75 mm
Altura	15 mm
Peso Líquido	0,04 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, snack-bares, pastelarias com serviço de mesa e hotéis que servem tábuas de queijos ou buffets. A sua precisão é valiosa em cantinas e serviços de catering para porcionar queijos de forma consistente. Também é adequado para roulotes e food trucks que oferecem sanduíches ou pratos com queijo macio.

Cortador de Queijo Macio — Principais Vantagens

- Corte limpo e uniforme de queijos macios, evitando que o queijo se cole à lâmina.
- Design ergonómico e leve para um manuseamento confortável e redução da fadiga.
- Material resistente e fácil de limpar, contribuindo para a higiene na área de preparação.
- Dimensões compactas que facilitam o armazenamento em gavetas ou suportes de utensílios.
- Versatilidade para diferentes tipos de queijos macios, otimizando o serviço.

Este cortador é adequado para queijos duros?

?

Não, este cortador foi especificamente desenhado para queijos macios. Para queijos duros, recomendamos a utilização de facas ou cortadores específicos para essa consistência, que oferecem maior robustez e um fio de corte adequado.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste cortador?

A limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar imediatamente após a lavagem para prolongar a vida útil do produto.

Qual o material de fabrico do cortador?

Embora a descrição não especifique o material exato, o design e a cor preta sugerem um material compósito ou plástico de alta resistência, adequado para contacto alimentar e fácil higienização.

Este cortador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu design robusto e a facilidade de limpeza tornam-no adequado para o ritmo exigente de cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência no corte de queijos macios.

Pode ser utilizado para cortar outros alimentos além de queijo?

Embora otimizado para queijos macios, pode ser utilizado para cortar outros alimentos de consistência semelhante, como manteiga ou patês, desde que a sua estrutura permita um corte limpo e seguro.