

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 Ovos Retangular Profissional 130x85x30mm Alumínio

Informacoes do Produto

SKU:	HE570104	Modelo:	HE570104
Marca:	HENDI	EAN:	8711369570104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE570104

EAN

8711369570104

Descrição Resumida

O cortador de ovos retangular em alumínio (130x85x30mm) oferece cortes precisos e uniformes, otimizando a preparação em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Para cozinhas que procuram otimizar a preparação de alimentos, o cortador de ovos retangular oferece uma solução eficaz para cortes uniformes e rápidos. Concebido em alumínio, este utensílio alia leveza à robustez necessária para o uso contínuo, garantindo precisão em cada fatia. É importante notar que, para preservar a sua integridade, este cortador não é adequado para lavagem em máquina de loiça.

Cortador de Ovos Retangular — Cortador de ovos profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio
Dimensões (LxPxA)	130 x 85 x 30 mm
Peso Líquido	0,14 kg
Aviso	Não apto para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes de bairro, snack-bares e cantinas que necessitam de agilidade na mise en place. Este utensílio acelera a preparação de saladas, sandes e guarnições, garantindo padronização visual e controlo de porções no serviço. Fundamental para otimizar o fluxo de trabalho durante o rush do almoço ou em buffets de hotelaria.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em alumínio de alta qualidade assegura durabilidade e uma manobrabilidade excepcional, reduzindo a fadiga do utilizador em períodos de alta produção. A lâmina de corte, concebida para oferecer fatias retangulares consistentes, melhora a apresentação dos pratos e otimiza a porção, minimizando desperdícios. A sua facilidade de limpeza manual garante a higiene necessária, prolongando a vida útil do equipamento.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar o cortador de ovos para garantir a sua durabilidade??

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e detergente suave imediatamente após cada uso. Devido ao material de alumínio, não é adequado para máquina de lavar loiça, o que poderia danificar o acabamento e comprometer a sua funcionalidade.

Que tipo de ovos podem ser usados neste cortador??

Este cortador é ideal para ovos cozidos, sejam eles médios ou grandes, desde que se ajustem às dimensões internas de 130x85x30mm. A consistência do ovo cozido permite um corte limpo e retangular.

Qual a vantagem de um corte retangular face a um corte oval tradicional??

Um corte retangular oferece uma apresentação mais moderna e versátil para pratos como saladas complexas ou em sandes gourmet. Permite uma distribuição mais uniforme do ovo em grandes superfícies, otimizando a estética e a experiência de consumo.

Este cortador é adequado para um volume de produção elevado, como em cantinas??

Sim, a sua construção robusta e a facilidade de uso tornam-no eficiente para a preparação contínua em ambientes de produção média a alta, como cantinas escolares ou empresariais. Garante consistência rápida em tarefas repetitivas.

Pode este utensílio ser utilizado para cortar outros alimentos macios??

Embora concebido para ovos, este cortador pode ser usado com cautela para outros alimentos de consistência macia, como cogumelos cozidos ou morangos, desde que o tamanho e a firmeza permitam um corte limpo sem danificar as lâminas.