

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

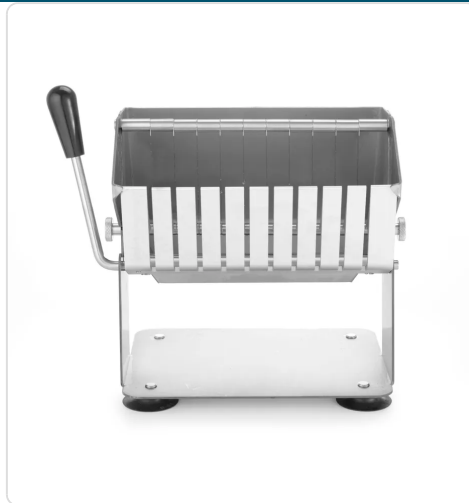


## Cortador de Salsichas Manual Profissional 200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE630716	<b>Modelo:</b>	HE630716
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369630716

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE630716

EAN

8711369630716

## Descrição Resumida

Otimize a preparação de salsichas com este cortador manual compacto de 200mm, essencial para fatiar com precisão em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Para agilizar a preparação de refeições em cozinhas profissionais, o cortador de salsichas manual de 200mm oferece um corte preciso e uniforme. Este fatiador compacto é um aliado indispensável para otimizar a mise en place, garantindo consistência no serviço diário com mínima intervenção e máxima eficiência.

### cortador de salsichas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Produto	Cortador de Salsichas Manual
Dimensões (LxPxA)	200 x 45 x 70 mm
Peso Líquido	0,207 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de snack-bar que procura otimizar a preparação de cachorros-quentes ou petiscos, ou para o proprietário de roulotte que necessita de rapidez e uniformidade no serviço. A sua funcionalidade é perfeita para cozinhas de tascas e cafés com ementas que incluem pratos com salsichas, permitindo um controlo eficiente da porção e apresentação.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Este utensílio destaca-se pela sua robustez e facilidade de utilização, elementos cruciais para o ritmo acelerado de uma cozinha profissional. A sua construção simples garante uma longa durabilidade e

uma higienização rápida, contribuindo para a manutenção dos padrões HACCP. Além disso, a sua dimensão compacta otimiza o espaço de trabalho, um fator crítico em estabelecimentos de pequena e média dimensão.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como devo limpar o cortador de salsichas para garantir a higiene alimentar??**

*A limpeza é simples: desmonte o cortador, lave todas as peças com água quente e detergente neutro, e enxague abundantemente. Seque de imediato para evitar a corrosão e armazene em local seco, em conformidade com as normas HACCP.*

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

*Este modelo manual é ideal para operações de pequeno a médio volume, como snack-bares, food trucks ou cafés. Para produções mais elevadas, onde a velocidade e a automação são cruciais, um fatiador elétrico seria mais indicado.*

### **As lâminas do fatiador necessitam de afiamento regular??**

*Com o uso contínuo, as lâminas podem perder um pouco do seu fio. Embora não haja uma recomendação específica de afiamento, a sua substituição ou afiamento profissional ocasional garantirá sempre a máxima eficiência e segurança no corte.*

### **É possível utilizar este cortador para outros tipos de enchidos ou vegetais??**

*Este equipamento foi concebido especificamente para salsichas. A utilização com outros alimentos poderá comprometer a precisão do corte e a integridade das lâminas. Recomenda-se o uso para o qual foi projetado para prolongar a sua vida útil.*

### **Qual a durabilidade esperada de um cortador de salsichas manual??**

*Com os devidos cuidados de limpeza e armazenamento, um cortador manual de qualidade profissional como este pode durar vários anos. A sua construção robusta e a simplicidade mecânica minimizam a necessidade de manutenção frequente.*