

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



Cortadores de Massa Redondos Serrilhados p/ Pastelaria, 14 Peças

Informacoes do Produto

SKU:	HE674413	Modelo:	HE674413
Marca:	HENDI	EAN:	8711369674413

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE674413

EAN

8711369674413

Descrição Resumida

Conjunto versátil de 14 cortadores de massa redondos com rebordo serrilhado (ø18-108mm) para pastelaria profissional, agilizando produções e apresentações.

Descrição Completa

Otimize a preparação na sua pastelaria com este conjunto de 14 cortadores de massa redondos. O seu rebordo serrilhado garante cortes precisos e uniformes, essenciais para uma apresentação impecável em produções de volume ou detalhes delicados.

Cortadores de massa redondos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Quantidade de Peças	14
Formato	Redondo
Tipo de Rebordo	Serrilhado
Diâmetros	18-108 mm
Altura	35 mm
Peso Líquido	0,29 kg

Aplicações Profissionais

Para o chef pasteleiro de uma pastelaria tradicional, este conjunto de cortadores de massa redondos é indispensável para a produção de biscoitos, bases de tarteletes e decorações de ementa. Ideal também para equipas de catering que necessitam de versatilidade e rapidez na preparação de sobremesas para eventos ou para o proprietário de um café com fabrico próprio que procura diversificar a sua oferta de bolachas e pequenos folhados.

Cortadores de Massa — Principais Vantagens

A principal vantagem deste conjunto reside na sua versatilidade, oferecendo 14 tamanhos distintos de cortes redondos, com diâmetros de 18mm a 108mm. O rebordo serrilhado não só proporciona uma estética diferenciada, mas também um corte limpo e consistente, crucial para a padronização e otimização do tempo na linha de produção de qualquer estabelecimento, desde o snack-bar à pastelaria industrial.

Perguntas Frequentes

Como limpar e manter estes cortadores de massa para garantir a sua durabilidade??

Para prolongar a vida útil do conjunto de cortadores, recomenda-se a lavagem manual após cada utilização com água morna e detergente neutro. Seque-os imediatamente para evitar oxidação e guarde-os em local seco e arejado, preferencialmente na sua embalagem original para manter o conjunto organizado.

Este conjunto de cortadores é adequado para que tipo de massas na pastelaria??

Os cortadores são ideais para uma ampla gama de massas, incluindo massa quebrada, massa folhada, massa areada, massa de bolacha e pasta americana. O rebordo serrilhado é particularmente eficaz em massas que beneficiam de um acabamento mais decorativo.

Qual o principal benefício de ter 14 diâmetros diferentes num único conjunto??

A variedade de 14 diâmetros (18-108mm) num só conjunto oferece uma flexibilidade incomparável na criação de diversos produtos de pastelaria. Permite desde a confeção de pequenos biscoitos e decorações, até bases de tarteletes e discos de massa de diferentes tamanhos, otimizando o seu espaço de armazenamento e investimento.

Posso usar estes cortadores para além de massas de pastelaria, por exemplo, em queijo ou legumes??

Sim, embora concebidos para pastelaria, estes cortadores são versáteis e podem ser usados para cortar outros alimentos moles. São adequados para queijos macios, fatias de legumes finas, frutas ou até mesmo para criar apresentações criativas em aperitivos e entradas, aproveitando o corte serrilhado.

Qual a profundidade de corte que estes cortadores oferecem??

Cada cortador tem uma altura de 35mm, o que proporciona uma profundidade de corte generosa para a maioria das massas de pastelaria. Esta dimensão é suficiente para cortar massas com espessura adequada para biscoitos, bases de tortas ou decorações de bolos sem deformar.