

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cortador de Massa Ajustável 5 Rodas Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE515044	<b>Modelo:</b>	HE515044
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369515044

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
--------------	-------

<b>Modelo</b>	HE515044
<b>EAN</b>	8711369515044

## Descrição Resumida

Cortador de massa profissional com 5 rodas lisas em aço inoxidável, ajustável de 13 a 125 mm para cortes precisos e uniformes. Ideal para pastelaria e pizzeria.

## Descrição Completa

Este cortador de massa profissional com 5 rodas lisas em aço inoxidável permite ajustar a largura de corte de forma precisa, otimizando a produção de pastelaria e pizzeria.

### Cortador de massa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Número de Rodas</b>	5
<b>Diâmetro das Rodas</b>	55 mm
<b>Largura de Corte Ajustável</b>	13 a 125 mm
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	222 x 56 x 55 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,62 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, pizzarias e restaurantes com produção própria de massas, bolachas, tiras de massa folhada ou raviolis. A sua versatilidade torna-o indispensável em cozinhas profissionais que procuram otimizar o corte de massa para sobremesas, salgados ou bases de pizza, desde cafés com cozinha a cantinas e hotéis.

### Cortador de Massa — Principais Vantagens

- **Precisão e Uniformidade:** As 5 rodas lisas garantem cortes consistentes e uniformes, essenciais para a qualidade final dos produtos.
- **Ajuste Rápido:** A largura de corte ajustável permite adaptar o utensílio a diferentes necessidades de produção, desde tiras finas a porções mais largas.
- **Durabilidade:** Construído em aço inoxidável, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Higiene Fácil:** O material em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Eficiência Operacional:** Reduz o tempo de preparação e aumenta a produtividade ao permitir múltiplos cortes simultâneos.

#### **Qual a principal vantagem de ter 5 rodas ajustáveis?**

A principal vantagem é a capacidade de realizar múltiplos cortes paralelos e uniformes de uma só vez, com a distância entre eles facilmente ajustável, o que acelera significativamente o processo de preparação de massas.

#### **Este cortador é adequado para que tipo de massas?**

É adequado para uma vasta gama de massas, incluindo massa folhada, massa quebrada, massa de pizza, massa para bolachas, e outras massas com consistência que permita um corte limpo e preciso.

#### **Como é feita a limpeza e manutenção do cortador?**

O cortador é fabricado em aço inoxidável, o que facilita a limpeza. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre uma secagem completa após a lavagem.

#### **A largura de corte é fácil de ajustar durante o uso?**

Sim, o design permite um ajuste rápido e intuitivo da largura de corte entre 13 e 125 mm, sem necessidade de ferramentas adicionais, otimizando a flexibilidade na produção.

#### **Este utensílio é resistente ao uso diário em cozinhas profissionais?**

Sim, a construção robusta em aço inoxidável confere-lhe excelente durabilidade e resistência ao desgaste, tornando-o ideal para o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.