

# 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



Hotelequip.pt

## Cortador de Massa Manual Inox 150x110mm para Pastelaria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE855751	<b>Modelo:</b>	HE855751
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369855751

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE855751
<b>EAN</b>	8711369855751

## Descricao Resumida

Essencial para qualquer cozinha profissional, este cortador de massa em aço inox 150x110mm com pega ergonômica de polipropileno assegura cortes precisos e higiene superior.

## Descricao Completa

A precisão na confecção de massas é crucial em qualquer cozinha profissional. O cortador de massa manual de 150x110mm, fabricado em aço inoxidável com pega ergonômica em polipropileno, é o aliado perfeito para otimizar a sua "mise en place" diária. Este utensílio robusto garante cortes limpos e um manuseamento confortável, elementos essenciais para um ritmo de trabalho eficiente.

### cortador de massa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Material Lâmina</b>	Aço Inoxidável
<b>Material Pega</b>	Polipropileno
<b>Dimensões (CxL)</b>	150x110 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,18 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para pasteleiros que procuram consistência no porcionamento de massas para bolos ou pães, este cortador é indispensável. Em pizzarias, permite dividir rapidamente grandes quantidades de

massa, e em snack-bares ou restaurantes de cozinha tradicional, auxilia na preparação de rissóis, empadas ou bases para tartes, acelerando o serviço nos momentos de maior procura.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A construção em aço inoxidável assegura uma higiene alimentar exemplar, em conformidade com as normas exigidas em ambientes profissionais, e uma durabilidade notável mesmo com uso intensivo. A pega em polipropileno oferece uma aderência segura e confortável, minimizando a fadiga durante longos períodos de utilização e permitindo um controlo superior em cada movimento de corte ou raspagem.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a principal função deste cortador de massa??**

*Este utensílio é primariamente concebido para cortar, porcionar e raspar massas de forma eficiente e higiénica. A sua lâmina precisa e a pega ergonómica facilitam a manipulação de diferentes tipos de massa em cozinhas profissionais.*

### **Quais as vantagens do aço inoxidável e do polipropileno neste cortador??**

*O aço inoxidável garante durabilidade, resistência à corrosão e facilita a limpeza, sendo ideal para o cumprimento das normas HACCP. O polipropileno na pega oferece um manuseamento antiderrapante e confortável, essencial para prevenir a fadiga durante o uso contínuo em ambientes de produção.*

### **Este utensílio pode ser lavado na máquina de loiça??**

*Sim, a combinação de aço inoxidável e polipropileno torna este cortador de massa apto para lavagem em máquina de loiça industrial. Para prolongar a sua vida útil, recomenda-se secagem imediata após a lavagem.*

### **É adequado para outros tipos de massa além de pão ou pizza??**

*Absolutamente. A sua versatilidade permite que seja utilizado para cortar e manusear massas de pastelaria fina, folhados, massas para bolachas ou para raspar bancadas de trabalho, sendo um utensílio multiusos em qualquer área de preparação.*

### **Para que tipo de negócios é este cortador de massa ideal??**

*Este cortador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenas pastelarias e padarias artesanais a pizzarias, snack-bares e restaurantes que produzam as suas próprias massas. A sua simplicidade e eficácia tornam-no essencial para qualquer chef ou cozinheiro.*