



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

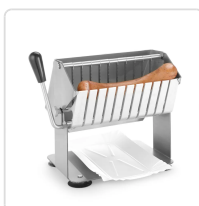
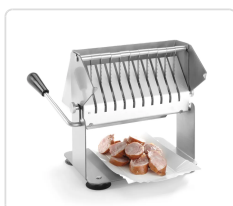
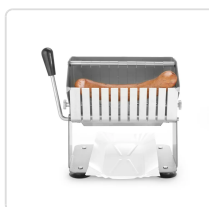
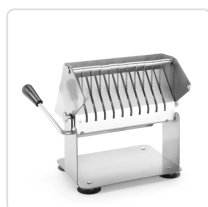
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cortador Manual de Salsichas - 11 Rodelas, 275x170x235mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE222805	Modelo:	HE222805
Marca:	HENDI	EAN:	8711369222805

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE222805
EAN	8711369222805
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Cortador manual de salsichas com lâminas serrilhadas de alta qualidade, corta 11 rodela

Descricao Completa

Este cortador manual de salsichas foi concebido para agilizar o processo de corte em cozinhas profissionais, garantindo fatias uniformes e consistentes com um único movimento.

Cortador de Salsichas Manual — Cortador Manual — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Equipamento	Cortador manual de salsichas
Dimensões (LxPxA)	275x170x235 mm
Peso Líquido	2,48 kg
Capacidade de Corte	11 rodela
Tipo de Lâminas	Serrilhadas de alta qualidade
Estabilidade	Base com ventosas
Limpeza	Fácil

Cortador Manual — Aplicações Profissionais

Este cortador é ideal para estabelecimentos que necessitam de um corte rápido e uniforme de salsichas, como snack-bares, roulotes, food trucks, hamburgarias e cafés com serviço de refeições rápidas. A sua operação manual e facilidade de limpeza tornam-no prático para cozinhas com espaço limitado ou necessidade de mobilidade.

Cortador de Salsichas — Principais Vantagens

- Corte preciso e uniforme de 11 rodelas por operação, otimizando o tempo de preparação.
- Lâminas serrilhadas de alta qualidade que garantem um corte limpo e eficiente.
- Base estável com ventosas para uma fixação segura à bancada durante o uso.
- Design compacto e manual, fácil de usar e de integrar em qualquer área de preparação.
- Limpeza simplificada, contribuindo para a higiene e manutenção diária do equipamento.

Como se garante a estabilidade do cortador durante o uso?

A base do cortador está equipada com ventosas robustas que permitem uma fixação segura a qualquer superfície lisa, evitando deslizamentos durante o processo de corte.

Quantas rodelas de salsicha consigo obter por cada corte?

Este cortador foi projetado para produzir 11 rodelas de salsicha uniformes com um único movimento, otimizando a eficiência na preparação.

A limpeza do equipamento é um processo complicado?

Não, o design do cortador permite uma limpeza fácil e rápida, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Que tipo de lâminas são utilizadas neste cortador?

O equipamento utiliza lâminas serrilhadas de alta qualidade, concebidas para cortar salsichas de forma eficiente e precisa, garantindo durabilidade e desempenho.

Este cortador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, foi desenhado para agilizar o corte de salsichas em ambientes profissionais, sendo robusto e eficiente para as necessidades de snack-bares, food trucks e outros estabelecimentos de restauração.