

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador de Pizza Profissional Ø100mm Lâmina Inox e Cabo Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	HE617007	Modelo:	HE617007
Marca:	HENDI	EAN:	8711369617007

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE617007
EAN	8711369617007

Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox
Cor	Preto

Descricao Resumida

Cortador de pizza Hendi com lâmina de aço inoxidável e cabo ergonómico em polipropileno preto. Ideal para cortes precisos e eficientes em ambientes profissionais.

Descricao Completa

A lâmina afiada em aço inoxidável deste utensílio de corte assegura porções uniformes e um serviço ágil, crucial para manter o ritmo durante o rush do serviço. O seu design robusto e higiénico é indispensável para qualquer área de preparação de pizzas, garantindo precisão e durabilidade.

Cortador de pizza profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de pizzaria que valoriza a rapidez e a uniformidade no corte, este utensílio é essencial para otimizar a produção intensiva. O Gestor de snack-bar ou restaurante com serviço de take-away encontrará neste cortador uma ferramenta fiável para garantir a satisfação do cliente com porções bem definidas, desde a cozinha até à mesa ou entrega.

Cortes Precisos — Principais Vantagens

A combinação da lâmina em aço inoxidável de alta durabilidade com o cabo ergonómico em polipropileno oferece uma resistência superior ao desgaste e uma higiene facilitada, fundamental para cumprir as normas HACCP. Este design robusto permite um manuseamento seguro e eficaz, reduzindo a fadiga do operador e acelerando o processo de corte de pizzas de qualquer tamanho.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço inoxidável
Material do Cabo	Polipropileno
Cor	Preto

Comprimento Total	230mm
Diâmetro da Lâmina	100mm
Peso Líquido	0,15kg

Como devo limpar e manter o cortador de pizza para garantir a sua durabilidade e higiene?

Para uma higiene impecável e prolongar a vida útil do cortador, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. A lâmina de aço inoxidável e o cabo de polipropileno são fáceis de limpar, mas evite abrasivos que possam danificar a superfície.

Este cortador é adequado para pizzas de grande diâmetro ou apenas para tamanhos padrão?

Com um diâmetro de lâmina de 100mm e um comprimento total de 230mm, este cortador é versátil e eficaz para pizzas de diversos tamanhos, desde as individuais até às familiares. A sua lâmina afiada permite cortes limpos e contínuos, independentemente do diâmetro da pizza.

O cabo de polipropileno é resistente ao uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, o cabo em polipropileno foi selecionado pela sua robustez e resistência ao uso intensivo, comum em cozinhas profissionais. Este material oferece uma aderência segura e é durável contra impactos e variações de temperatura, garantindo longevidade ao equipamento.

Qual a principal vantagem deste cortador em termos de eficiência no serviço?

A principal vantagem reside na sua capacidade de realizar cortes rápidos e precisos, otimizando o tempo de preparação e serviço. A lâmina afiada minimiza o esforço e garante que cada fatia seja perfeitamente separada, contribuindo para um fluxo de trabalho mais eficiente, especialmente em horas de pico.

Este cortador oferece alguma característica que melhore a segurança durante a utilização?

O design do cabo em polipropileno proporciona uma pega firme e confortável, reduzindo o risco de deslizamento durante o corte. Embora não possua um protetor de lâmina integrado, o manuseamento cuidadoso e a afiação adequada contribuem para uma operação segura em

ambiente profissional.

Para manter a afiação e higiene da lâmina de aço inoxidável, recomenda-se a lavagem manual após cada utilização com detergente neutro e secagem imediata. Evite abrasivos que possam danificar a superfície e armazene em local seco.

Este cortador é adequado para que tipo de volume de trabalho?

Concebido para uso profissional, este cortador de pizza é robusto para lidar com o ritmo de pizzarias, snack-bares e restaurantes. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade mesmo com uso intensivo diário.

Concebido para uso profissional, este cortador de pizza é robusto para lidar com o ritmo de pizzarias, snack-bares e restaurantes. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade mesmo com uso intensivo diário.

Qual a vantagem do cabo em polipropileno?

O cabo em polipropileno oferece uma pega segura e ergonómica, minimizando a fadiga durante o uso prolongado e proporcionando um controlo preciso no corte. É também um material resistente e fácil de higienizar.

O cabo em polipropileno oferece uma pega segura e ergonómica, minimizando a fadiga durante o uso prolongado e proporcionando um controlo preciso no corte. É também um material resistente e fácil de higienizar.

O diâmetro de 100mm da lâmina é standard para pizzas profissionais?

Sim, uma lâmina com 100mm de diâmetro é ideal para cortar pizzas de diferentes tamanhos, desde as individuais até às familiares, garantindo cortes limpos e eficientes em todas as fatias. A dimensão total de 230mm facilita o manuseio.

Sim, uma lâmina com 100mm de diâmetro é ideal para cortar pizzas de diferentes tamanhos, desde as individuais até às familiares, garantindo cortes limpos e eficientes em todas as fatias. A dimensão total de 230mm facilita o manuseio.

Pode ser utilizado para cortar outros tipos de massa além de pizza?

Embora otimizado para pizza, a lâmina afiada em aço inoxidável permite o corte de outras massas, como folhados ou pão pita, em ambientes onde a versatilidade é valorizada.

Embora otimizado para pizza, a lâmina afiada em aço inoxidável permite o corte de outras massas, como folhados ou pão pita, em ambientes onde a versatilidade é valorizada.