



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 de Tomate Manual para Rodelas de 5mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE570159	Modelo:	HE570159
Marca:	HENDI	EAN:	8711369570159

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE570159
EAN	8711369570159

Descricao Resumida

Cortador manual de tomate e vegetais macios, ideal para fatiar em rodellas de 5 mm. Equipamento robusto e fácil de limpar para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cortador manual foi concebido para fatiar tomate e outros vegetais ou frutas macias em rodellas uniformes de aproximadamente 5 mm, otimizando a preparação em cozinhas profissionais.

Cortador de Tomate Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	432x202x210 mm
Peso Líquido	4,92 kg
Espessura de Corte	? 5 mm
Tipo de Alimentos	Tomate, vegetais e frutas macias
Estabilidade	Pés com ventosas

Aplicações Profissionais

Este cortador é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional que necessite de preparar grandes volumes de tomate ou outros ingredientes macios de forma rápida e uniforme. É ideal para hamburgarias, snack-bares, pizzarias, tascas, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas e serviços de catering, onde a consistência do corte é fundamental para a apresentação e eficiência.

Cortador de Tomate — Principais Vantagens

- **Corte Uniforme:** Garante rodela de aproximadamente 5 mm, essenciais para uma apresentação consistente e controlo de porções.
- **Eficiência na Preparação:** Acelera o processo de corte de tomate e outros vegetais macios, poupando tempo na cozinha.
- **Fácil Limpeza:** Concebido para uma higienização rápida e eficaz, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Estabilidade Reforçada:** Equipado com pés de ventosa que fixam o aparelho à bancada, garantindo segurança durante o uso.
- **Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.

Qual a espessura das rodela produzidas por este cortador?

Este cortador foi projetado para produzir rodela com uma espessura uniforme de aproximadamente 5 mm, ideal para a maioria das aplicações em cozinhas profissionais.

Que tipo de alimentos posso cortar com este equipamento?

É especificamente concebido para cortar tomate, mas também é eficaz para outros vegetais e frutas com textura macia, garantindo um corte limpo e preciso.

A limpeza do cortador é complicada?

Não, o design do cortador facilita a sua limpeza. As suas componentes são acessíveis, permitindo uma higienização rápida e eficiente após cada utilização.

Como é que o cortador se mantém estável durante o uso?

O equipamento está equipado com pés de ventosa robustos que aderem firmemente à superfície da bancada, prevenindo deslizamentos e garantindo a segurança e precisão no corte.

Este equipamento requer montagem complexa?

O cortador é fornecido pronto a usar, com uma montagem simples que não requer ferramentas especializadas para o seu funcionamento inicial.