

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Conjunto de Cortadores de Pastelaria Redondos, 14 Peças, Ø19-112mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE673416	Modelo:	HE673416
Marca:	HENDI	EAN:	8711369673416

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE673416
EAN	8711369673416
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Garanta cortes de pastelaria precisos e uniformes com este conjunto de 14 cortadores redondos, com rebordo liso, em diâmetros de 19 a 112mm. Essencial para a sua produção.

Descricao Completa

Assegure a máxima precisão e consistência na preparação de bases de massa, biscoitos e decorações com este conjunto de 14 formadores de pastelaria redondos. Concebidos com um rebordo liso, estes utensílios são indispensáveis para otimizar a sua mise en place e garantir um acabamento profissional em qualquer confecção doce.

Conjunto Cortadores Pastelaria — cortadores de pastelaria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Produto	Conjunto de cortadores de pastelaria
Número de Peças	14
Formato	Redondo
Tipo de Rebordo	Liso
Diâmetros	De ø19mm a ø112mm
Altura	35mm
Peso Líquido	0,29 kg

Aplicações Profissionais

Este conjunto é ideal para o Chef Pasteleiro que exige versatilidade para a confeção diária de tartes, bolachas, ou para a moldagem de elementos decorativos em sobremesas de restaurante. Perfeito também para pastelarias e cafés que servem ementas com doçaria variada, permitindo uma produção ágil e padronizada. Em hotéis, é um recurso valioso para a criação de pequenos-almoços e

buffets, garantindo porções uniformes e apresentações impecáveis.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste conjunto reside na sua capacidade de oferecer 14 diâmetros distintos (de Ø19mm a Ø112mm) num único kit, com uma altura uniforme de 35mm, o que assegura uma flexibilidade ímpar na sua cozinha. O rebordo liso de cada cortador permite um corte limpo e sem rebarbas, crucial para a estética e consistência de qualquer produto final. Leve e fácil de armazenar, este kit é uma solução prática para otimizar o espaço e a eficiência no seu ambiente de trabalho.

Perguntas Frequentes

Como garantir a durabilidade e higiene dos cortadores de pastelaria??

Após cada utilização, lave os cortadores com água quente e detergente neutro, assegurando a remoção de todos os resíduos de massa. Seque-os completamente para evitar a oxidação e armazene-os no estojo original ou num local seco e limpo, prolongando a sua vida útil e mantendo a conformidade com as normas de higiene.

Qual a versatilidade deste conjunto de 14 peças para diferentes receitas??

Com diâmetros que variam de 19mm a 112mm, este kit de cortadores redondos é extremamente versátil, permitindo criar desde mini-biscoitos e bases de tarteletes individuais até porções maiores para bases de bolos ou pães. É também ideal para a elaboração de decorações precisas em pasta de açúcar ou massa folhada, adaptando-se a diversas necessidades da pastelaria profissional.

Estes cortadores são adequados para uso intensivo em cozinhas profissionais??

Sim, concebidos para a rigidez do uso profissional, estes cortadores com rebordo liso oferecem a robustez necessária para uma utilização diária em ambientes de alta produção. A variedade de tamanhos do Ø19mm ao Ø112mm garante que terá sempre a ferramenta certa para as exigências da sua ementa, suportando o ritmo de um serviço contínuo.

Qual o benefício do rebordo liso dos cortadores na preparação de massas??

O rebordo liso dos cortadores é fundamental para obter cortes nítidos e uniformes em massas delicadas, como massa folhada, quebrada ou sablé, sem rasgar ou deformar a estrutura da massa. Isto não só melhora a apresentação visual dos seus produtos, como também contribui para uma cozedura mais consistente e padronizada.

Como este conjunto de cortadores contribui para a eficiência da mise en place??

Ter 14 tamanhos diferentes de cortadores à mão num único conjunto otimiza significativamente a fase de mise en place, eliminando a necessidade de procurar ou improvisar ferramentas. Permite ao Chef ou pasteleiro selecionar rapidamente o diâmetro exato para cada componente de uma sobremesa ou prato, agilizando a preparação e mantendo a produtividade da cozinha.