

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



Cortador de Massa Manual Inox 150x110mm para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	HE855751	Modelo:	HE855751
Marca:	HENDI	EAN:	8711369855751

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE855751
EAN	8711369855751
Material	Inox

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
Material Lâmina	Aço Inoxidável
Material Pega	Polipropileno
Dimensões (CxL)	150x110 mm
Peso Líquido	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.