

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador de Massa Ajustável 7 Rodas ø55mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE515150	Modelo:	515150
Marca:	HENDI	EAN:	8711369515150

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	515150
EAN	8711369515150
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Cortador de massa manual com 7 rodas de aço inoxidável ø55mm, ideal para ajustar a largura de corte em pastelarias e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cortador de massa manual com 7 rodas de aço inoxidável permite ajustar a largura de corte para porções uniformes em pastelarias e cozinhas profissionais.

Cortador de massa profissional — Características Técnicas

Número de Rodas	7
Diâmetro das Rodas	ø55 mm
Material	Aço inoxidável 18/8
Comprimento	222 mm
Largura	80 mm
Altura	55 mm
Peso Líquido	0,86 kg

Aplicações Profissionais

Este cortador de massa é uma ferramenta indispensável para estabelecimentos que produzem massas frescas ou pastelaria. É ideal para pizzarias, pastelarias, padarias, restaurantes com ementas que incluem massas caseiras, e cantinas que preparam refeições em grande volume, garantindo cortes uniformes para lasanhas, raviolis, tiras de massa para doces ou pão. A sua versatilidade torna-o adequado para qualquer cozinha profissional que exija precisão no corte de massa.

Cortador de Massa — Principais Vantagens

- Precisão Ajustável:** Permite ajustar facilmente a largura de corte, garantindo porções uniformes e consistentes.
- Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável 18/8, oferece durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo.

- **Higiene Superior:** O material em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Eficiência Operacional:** As 7 rodas de corte suaves agilizam o processo de preparação, aumentando a produtividade na cozinha.
- **Versatilidade:** Adequado para cortar diversos tipos de massa, desde massa folhada a massa de pão ou massa fresca.

Como se ajusta a largura de corte neste utensílio?

A largura de corte é ajustada manualmente, deslizando as rodas de aço inoxidável ao longo do eixo para obter a distância desejada entre os cortes.

Qual o material das rodas de corte?

As 7 rodas de corte são fabricadas em aço inoxidável 18/8, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.

É adequado para cortar que tipos de massa?

Este cortador é versátil e pode ser utilizado para cortar diversos tipos de massa, incluindo massa fresca para massas, massa folhada, massa de pão, e massas para pastelaria.

Qual a vantagem de ter 7 rodas?

A presença de 7 rodas permite realizar múltiplos cortes de forma simultânea e uniforme, otimizando o tempo de preparação e garantindo consistência nas porções, essencial em produções de volume.

Este cortador é fácil de limpar?

Sim, devido à sua construção em aço inoxidável, o cortador de massa é fácil de limpar e pode ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária.