

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 rápido
ao produto



Cortador de Pizza Profissional 100 mm – Lâmina Inox, Cabo Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	AR614800	Modelo:	614800
Marca:	Arcos	EAN:	8421002614804

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	614800
EAN	8421002614804
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Cortador de pizza profissional com lâmina de 100 mm em aço inoxidável e cabo ergonómico de polipropileno. Ideal para cortes rápidos e precisos em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Corta pizzas profissional com lâmina de 100 mm em aço inoxidável e cabo ergonómico em polipropileno, ideal para o corte rápido e preciso de pizzas e porções em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

cortador de pizza profissional — Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	100 mm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material do Cabo	Polipropileno
Cor	Preto
Coleção	Gadgets profissionais
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes com serviço rápido e snack-bares que necessitam de cortar porções de pizza de forma eficiente durante os períodos de maior movimento. Este fatiador de pizza profissional garante um corte limpo e rápido, essencial para otimizar o serviço.

Cortador de Pizza — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável oferece durabilidade e higiene, resistindo à corrosão e garantindo um corte fácil através de qualquer massa de pizza. O cabo ergonómico em polipropileno proporciona uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante o uso contínuo em cozinhas profissionais movimentadas.

Perguntas Frequentes

Este cortador de pizza é adequado para uso intensivo em cozinhas de restaurante?

Sim, a lâmina em aço inoxidável e o cabo robusto em polipropileno foram concebidos para suportar o uso frequente em ambientes profissionais.

Qual a dimensão exata da lâmina?

A lâmina deste cortador de pizzas tem um diâmetro de 100 mm.

É fácil de limpar e manter higienizado?

Sim, o aço inoxidável da lâmina é resistente à corrosão e fácil de limpar, e o design simples do utensílio facilita a higiene após cada utilização. Recomenda-se a limpeza manual.

Qual o material do cabo e quais as suas vantagens?

O cabo é feito de polipropileno, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência a impactos e conforto na pega, permitindo um manuseamento seguro e ergonómico.

Este cortador de pizza serve para porções individuais ou pizzas inteiras?

Com uma lâmina de 100 mm, este cortador é ideal para cortar porções individuais de pizza ou para fatiar rapidamente qualquer tipo de pizza em estabelecimentos de restauração.