

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



Hotelequip.pt

Corta-Biscoitos Extensível 5 Rodas para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	LA68246	Modelo:	LA68246
Marca:	LACOR	EAN:	8414271682469

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68246
EAN	8414271682469
Material	Inox

Descricao Resumida

Corta-biscoitos extensível com 5 rodas em aço inoxidável 18/10, ideal para corte preciso e uniforme de massas em pastelarias e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Facilite a confecção de massas uniformes com este cortador extensível de 5 rodas, ideal para pastelarias e cozinhas profissionais que exigem precisão e rapidez no *mise en place*. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene.

corta-biscoitos extensível — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Dimensões Fechado (C x L)	24 cm x 5.5 cm
Dimensões Aberto (C x L)	49.5 cm x 24 cm
Peso	400 g

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e padarias que produzem lotes de biscoitos ou massas finas, garantindo uniformidade em cada corte. O Chef de pastelaria que procura otimizar a produção e reduzir o tempo de preparação beneficia da sua funcionalidade extensível e da facilidade de limpeza.

Porquê Escolher Este Equipamento

Aço Inoxidável 18/10: Garante máxima higiene, resistência à corrosão e longa durabilidade, mesmo em ambientes de produção intensiva. Extensibilidade Única: Permite ajustar a largura de corte, adaptando-se a diferentes receitas e necessidades de produção, desde pequenas fornadas a grandes quantidades. Design Higiénico: Superfície lisa e não porosa que facilita a limpeza e previne a contaminação cruzada, crucial para o cumprimento das normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste cortador de biscoitos extensível em relação a modelos fixos?

A principal vantagem é a sua capacidade de ajuste de largura, permitindo cortar massas com diferentes diâmetros ou comprimentos, algo que modelos fixos não conseguem.

Este cortador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É especialmente recomendado para pastelarias, padarias, escolas de culinária e cozinhas profissionais que necessitem de cortar massas de forma rápida e uniforme.

Como o material em Aço Inoxidável 18/10 contribui para a higiene na cozinha profissional?

O aço inoxidável 18/10 é um material não poroso, resistente à corrosão e de fácil limpeza, o que impede a proliferação de bactérias e facilita a conformidade com normas de higiene como o HACCP.

Que tipo de produtos podem ser cortados com este utensílio?

Este utensílio é ideal para cortar massas de biscoito, pizzas, tortilhas ou qualquer tipo de massa fina que necessite de ser dividida em porções uniformes e circulares.

Qual a dimensão máxima de corte que este cortador extensível permite?

Quando totalmente aberto, este cortador permite um corte com uma largura máxima de 49,5 cm, ideal para dividir grandes discos ou massas em porções generosas.