

# 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: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cortador Manual para Legumes e Frutas 5.5mm Inox Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD4800.030	<b>Modelo:</b>	UD4800.030
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	5 kg	<b>Dimensões:</b>	450 x 200 x 205 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD4800.030

## FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este cortador de legumes? A: Este cortador manual de legumes tem dimensões de 450x200x205 mm (comprimento x largura x altura), o que o torna compacto e adequado para bancadas de trabalho em cozinhas profissionais com espaço limitado. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para o manuseamento confortável e seguro do equipamento, bem como para a colocação do recipiente que irá receber os legumes cortados., Q: É necessária alguma instalação elétrica ou de água para este equipamento? A: Não, este cortador de legumes é manual e não requer qualquer tipo de instalação elétrica, a gás ou de água. Está pronto a usar logo após a desembalagem, bastando colocá-lo numa superfície estável e segura para iniciar o processo de corte. A sua operação é simples e intuitiva., Q: Como devo proceder para a limpeza e manutenção deste cortador de legumes? A: Para a limpeza, desmonte as lâminas e as peças removíveis e lave-as com água morna e detergente neutro. Enxague abundantemente e seque todas as componentes antes de montar novamente. A estrutura principal em aço inoxidável pode ser limpa com um pano húmido. A manutenção regular, como a verificação do estado das lâminas, garante a durabilidade e o desempenho ótimo do equipamento., Q: Quais os acessórios incluídos com o cortador e quais os compatíveis? A: Este cortador manual de legumes inclui um conjunto de 13 lâminas com espessura de corte de 5,5 mm. Não são necessários acessórios adicionais para o seu funcionamento básico. Para otimizar a sua produção, poderá considerar a aquisição de recipientes gastronómicos ou tabuleiros de preparação adequados para organizar os legumes cortados, embora estes não sejam fornecidos com o equipamento.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Cortador Manual de Legumes, Cortador Legumes Inox, Cortador Legumes Profissional
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	15085
<b>Alt Text Imagens</b>	Cortadora De Legumes Cvi Manual Inox
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Cortadora De Legumes Cvi Manual Inox
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Cortador de Legumes
<b>Categorias Secundárias</b>	PREPARAÇÃO DINÂMICA
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HRFD10LARS,HRFD10LARC

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Mantenha as lâminas sempre lubrificadas com óleo alimentar após a higienização para garantir um deslize suave e prolongar a vida útil do fio de corte., Para legumes extremamente densos como cenouras grandes, aplique uma pressão constante e firme em vez de movimentos bruscos para evitar o empenamento das 13 lâminas., Realize a limpeza imediata após o uso de alimentos ácidos, como cebolas ou tomates, para prevenir manchas de oxidação no aço inox, mesmo sendo de alta resistência., Fixe o equipamento numa bancada de trabalho estável e à altura do cotovelo para minimizar a fadiga ergonómica do operador durante turnos de preparação intensiva.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Gestor de Produção em Cozinhas Centrais e Catering, Responsável de Operações em Cadeias de Fast Casual
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Cortador manual de frutas e verduras em aço inoxidável e plástico de qualidade alimentar.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Espessura de corte 5,5 mm  Laminas 13  Dimensões: 450x200x205 mm  Peso liquido: 5 kg  Peso bruto: 6 kg</p> <p>Tensão: 400 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	EX19000755,EX19000758
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Produção de Batata Frita Palito em Hamburguerias Gourmet: Utilizado para processar grandes volumes de batata fresca, garantindo que cada unidade tenha exatamente 5.5mm de espessura. Esta precisão é crítica para assegurar tempos de fritura uniformes e um custo de dose controlado., Preparação de Vegetais para Saladas em Unidades de Catering: O equipamento permite cortar pimentos, cebolas e cenouras em tiras uniformes para saladas compostas de grande escala. A rapidez da operação manual reduz o tempo de exposição dos alimentos à temperatura ambiente, preservando a frescura e a segurança alimentar., Guarnições de Legumes em Cozinhas de Hotelaria: Ideal para a criação de bases de legumes para ratatouille ou acompanhamentos assados onde a estética é fundamental. A uniformidade do corte de 5.5mm garante que todos os elementos cozinhem ao mesmo ritmo, evitando perdas por sobre-cofeção.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	O cortador manual de legumes em aço inoxidável de 5.5mm é um equipamento de preparação dinâmica essencial para otimizar o mise en place em cozinhas de alto débito. Projetado para garantir a padronização absoluta do corte sem depender de consumos energéticos, este dispositivo maximiza o rendimento da matéria-prima e assegura a consistência visual necessária em operações de catering e restauração coletiva.

## Descricao Resumida

Cortador manual profissional de legumes e frutas em aço inoxidável com corte de 5.5 mm. Ideal para uso intensivo em restauração.

## Descricao Completa

### Cortador Manual de Legumes — Principais Vantagens

Este versátil cortador de vegetais profissional é a ferramenta ideal para cozinhas de alto débito, proporcionando cortes uniformes e eficientes. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma higiene impecável, sendo perfeito para ambientes exigentes em restaurantes, hotéis e pastelarias.

A operação manual dispensa o uso de eletricidade, conferindo-lhe uma flexibilidade notável, pois pode ser utilizado em qualquer área da sua cozinha sem as restrições de tomadas elétricas. Adicionalmente, a manutenção simplificada e a resistência à corrosão tornam este fatiador um investimento inteligente a longo prazo, otimizando os custos operacionais do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento foi especificamente concebido para acelerar a preparação de diversos vegetais em cozinhas com elevado volume de produção diária. É a escolha perfeita para estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas e bares, onde a consistência e a rapidez na preparação de alimentos são cruciais.

Permite cortar batatas, cebolas, pimentos, cenouras e outras hortaliças em cubos ou barras de 5.5 mm, essenciais para uma apresentação exemplar e uniformidade nas suas confeções, desde saladas e guarnições a sopas e frituras. A sua elevada performance sem esforço, garante uma padronização absoluta do corte sem depender de consumos energéticos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável e plástico alimentar
Espessura de corte	5,5 mm
Número de lâminas	13
Dimensões (LxPxA)	450 x 200 x 205 mm

Característica	Detalhe
Peso líquido	5 kg
Peso bruto	6 kg
Tensão	Não aplicável (manual)

## Perguntas Frequentes

---

### **Este cortador é adequado para que tipo de alimentos?**

É ideal para cortar legumes e frutas como batatas, cebolas, pimentos, cenouras e maçãs, proporcionando cortes uniformes para diversas preparações culinárias e garantindo a consistência necessária.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design em aço inoxidável e a simplicidade da sua estrutura manual facilitam a desmontagem e limpeza, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais e prolongando a vida útil do equipamento.

### **Qual a espessura de corte que proporciona?**

Este cortador foi projetado para oferecer uma espessura de corte de 5,5 mm, ideal para preparações que exijam consistência, como batatas fritas ou vegetais em juliana, assegurando resultados padronizados.

### **Quais as dimensões e o espaço necessário para este cortador de legumes?**

Este cortador manual de legumes tem dimensões de 450x200x205 mm (comprimento x largura x altura), o que o torna compacto e adequado para bancadas de trabalho em cozinhas profissionais com espaço limitado. Certifique-se de que dispõe de espaço suficiente para o manuseamento confortável e seguro do equipamento.

### **É necessária alguma instalação elétrica ou de água para este equipamento?**

Não, este cortador de legumes é manual e não requer qualquer tipo de instalação elétrica, a gás ou de água. Está pronto a usar logo após a desembalagem, bastando colocá-lo numa superfície estável e segura para iniciar o processo de corte.