

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 de Alimentos para Bastoncillos 12.7 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ55459	Modelo:	55459
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661554596

Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	55459
EAN	8421661554596

Descricao Resumida

Cortador manual robusto para bastoncillos de 12.7 mm, acelera a preparação de vegetais e frutas. Construção em aço inoxidável e alumínio, fácil de limpar.

Descricao Completa

Este cortador manual de alimentos foi concebido para otimizar a preparação de vegetais e frutas em bastoncillos de 12.7 mm, garantindo cortes uniformes e rápidos.

Processador manual alimentos — Cortador Manual — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Corte	Bastoncillos 12.7 mm
Material	Aço inoxidável e Alumínio
Cor	Metálico
Largura	260 mm
Profundidade	286 mm
Altura	469 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que necessitam de preparar grandes volumes de vegetais e frutas em bastoncillos de forma rápida e consistente. Perfeito para hamburgarias, snack-bares, tascas, roulotes, food trucks, e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que servem batatas fritas ou legumes em palitos. Também adequado para cantinas e serviços de catering que exigem eficiência na preparação.

Cortador Manual — Principais Vantagens

- Acelera a preparação de alimentos em até 11 vezes comparado com o corte manual por faca.
- Construção robusta em aço inoxidável e alumínio para durabilidade e segurança no uso profissional.
- Cortes uniformes de 12.7 mm, essenciais para padronização e apresentação dos pratos.
- Lâminas de fácil substituição, permitindo manutenção simples e prolongando a vida útil do equipamento.
- Design que facilita a limpeza, cumprindo as normas de higiene em cozinhas profissionais.

Que tipo de alimentos pode cortar este equipamento?

Este cortador manual é ideal para vegetais e frutas como batatas, cebolas, pimentos, pepinos, maçãs e peras, transformando-os em bastoncillos de 12.7 mm.

Qual a dimensão do corte que este equipamento realiza?

Este modelo específico foi projetado para produzir bastoncillos com uma dimensão de 12.7 mm, garantindo uniformidade nos cortes para as suas preparações.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do cortador, com materiais como aço inoxidável e alumínio, facilita a limpeza e a manutenção, sendo essencial para a higiene em cozinhas profissionais.

Este cortador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e alumínio confere-lhe a durabilidade e resistência necessárias para suportar o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.

As lâminas são substituíveis neste cortador manual?

Sim, as lâminas são de fácil substituição, o que permite manter a eficiência de corte ao longo do tempo e prolongar a vida útil do equipamento com um custo de manutenção reduzido.