

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



Cortador Manual de Alimentos para Gajos 10 Secções

Informacoes do Produto

SKU:	PJ15007	Modelo:	15007
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661150071

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	15007
EAN	8421661150071

Descricao Resumida

Cortador manual robusto para alimentos, ideal para preparar frutas e vegetais em gajos de 10 secções. Construção em aço inoxidável e alumínio para durabilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

Este cortador manual robusto foi concebido para agilizar a preparação de frutas e vegetais em gajos, oferecendo uma solução eficiente para cozinhas profissionais. Permite um corte rápido e uniforme, otimizando o tempo de produção e garantindo consistência.

Cortador Manual de Alimentos — Cortador Manual — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Alumínio
Cor	Metálico
Largura	23 cm
Profundidade	23 cm
Altura	43.5 cm
Tipo de Corte	Gajos (10 secções)
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, hamburgarias, pastelarias com confeção e cantinas escolares ou empresariais que necessitem de preparar rapidamente frutas e vegetais em gajos uniformes. Perfeito para batatas, tomates, cebolas ou frutas para saladas e sobremesas.

Cortador Manual — Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua robustez e segurança, permitindo um corte até 11 vezes mais rápido que o método tradicional com faca. A sua construção em aço inoxidável e alumínio garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o design das lâminas assegura cortes precisos e consistentes para gajos perfeitos.

Que tipo de alimentos posso cortar com este equipamento?

Este cortador é ideal para frutas e vegetais como batatas, tomates, cebolas, laranjas ou maçãs, transformando-os em gajos uniformes.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do equipamento, com lâminas de fácil substituição e materiais como aço inoxidável e alumínio, permite uma limpeza e manutenção simples e eficazes.

Qual a vantagem de um cortador manual em relação a um elétrico?

Os cortadores manuais são mais compactos, não requerem ligação elétrica, são mais fáceis de mover e geralmente mais económicos, sendo ideais para espaços com menor volume ou onde a eletricidade é uma preocupação.

Este cortador é robusto para uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e alumínio confere-lhe grande robustez e durabilidade, sendo projetado para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.

As lâminas são substituíveis?

Sim, o design exclusivo das lâminas permite a sua fácil substituição, garantindo que o equipamento mantenha sempre a máxima eficiência de corte ao longo do tempo.