

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

Kit Substituição 9.5mm para Cortador Legumes: Dados e Bastonetes

Informacoes do Produto

SKU:	PJ55484	Modelo:	55484
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661554848

Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	55484
EAN	8421661554848

Descricao Resumida

Kit de substituição para cortadores manuais, com lâmina e bloco de empurrar para dados e bastonetes de 9.5mm. Garante cortes precisos e eficientes.

Descricao Completa

Renove a capacidade de corte do seu equipamento com este kit de substituição para dados e bastonetes de 9.5mm. Ideal para manter a precisão e a eficiência na preparação de legumes e

frutas em cozinhas profissionais.

kit substituição cortador legumes — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Corte	Dados e Bastonetes de 9.5 mm
Componentes Incluídos	Lâmina, Bloco de Empurrar, Asa em T
Materiais Principais	Aço inoxidável e Alumínio

Aplicações Profissionais

Para o Chef de um restaurante de cozinha tradicional ou um snack-bar movimentado, este kit de substituição assegura que a preparação de batatas para fritar, cebolas para refogados ou frutas para saladas se mantém rápida e uniforme. A padronização dos cortes de 9.5mm é vital para a consistência da ementa e para otimizar o tempo da equipa na fase de mise en place. É também uma solução económica para cantinas escolares ou de empresas que necessitam de processar grandes volumes de vegetais diariamente, sem comprometer a qualidade ou a segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este kit foi concebido para prolongar a vida útil do seu cortador manual, evitando a compra de um equipamento novo. A combinação da lâmina de 9.5mm com o bloco de empurrar garante cortes padronizados para dados e bastonetes, crucial para a apresentação e tempo de confeção dos alimentos. Fabricado com materiais que garantem durabilidade e higiene, assegura um desempenho fiável mesmo sob uso intensivo e facilita a conformidade com as normas HACCP através da sua limpeza simplificada.

Perguntas Frequentes

Este kit de substituição é compatível com que modelos de cortadores manuais?

Este kit de substituição de lâmina, bloco de empurrar e asa em T é especificamente concebido para o modelo Insta Cut® 5.1, assegurando um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.

?

Como devo limpar e manter os componentes deste kit para prolongar a sua vida útil?

Para maximizar a durabilidade, os componentes devem ser lavados imediatamente após o uso com água morna e detergente neutro. Enxague bem e seque completamente antes de armazenar para evitar a corrosão e manter a higiene.

É fácil substituir a lâmina e o bloco de empurrar no cortador?

Sim, o design do cortador manual Insta Cut® 5.1 permite uma substituição rápida e intuitiva da lâmina e do bloco de empurrar. Não são necessárias ferramentas especiais, facilitando a manutenção diária.

Quais os materiais utilizados na construção deste kit de substituição?

Os componentes deste kit são fabricados com uma combinação de aço inoxidável para a lâmina, garantindo durabilidade e higiene, e alumínio para a asa em T e bloco de empurrar, oferecendo robustez e leveza.

Que vantagens oferece o corte de 9.5mm para a preparação de alimentos?

O corte de 9.5mm é ideal para a confeção padronizada de dados e bastonetes, o que não só melhora a apresentação dos pratos, mas também assegura tempos de cozedura uniformes. É perfeito para batatas fritas, saladas e guarnições.