

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cortador de Tomates Profissional 6.4 mm para Cozinhas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ0644N	<b>Modelo:</b>	0644N
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661006446

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	0644N
<b>EAN</b>	8421661006446

### Descricao Resumida

Cortador de tomates profissional em aço inoxidável, com corte preciso de 6.4 mm. Agiliza a preparação, é robusto, fácil de limpar e as lâminas são substituíveis.

## Descricao Completa

Este cortador de tomates profissional foi concebido para agilizar a preparação em cozinhas, permitindo cortes precisos de 6.4 mm. A sua robustez garante durabilidade e eficiência no uso diário.

### Cortador de Tomate Profissional — Cortador de Tomates Profissional — Cortador Tomates — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	241 mm
Profundidade	476 mm
Altura	241 mm
Espessura de Corte	6.4 mm

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes de bairro, hamburgarias, snack-bares, pizzarias e cantinas que necessitam de agilizar o corte de tomates. Essencial para a preparação de saladas, sanduíches e bases para molhos em cozinhas profissionais.

### Cortador de Tomates — Principais Vantagens

- Corte rápido e uniforme de tomates com 6.4 mm, até 11 vezes mais rápido que o corte manual.
- Design robusto em aço inoxidável para maior durabilidade e segurança na utilização.
- Lâminas de fácil substituição, permitindo manutenção simplificada e adaptabilidade a outros tipos de corte (com lâminas opcionais).
- Facilidade de limpeza, otimizando a higiene e a eficiência operacional na cozinha.

### **Qual a espessura de corte deste equipamento?**

Este cortador foi projetado para produzir fatias de tomate com uma espessura uniforme de 6.4 mm, ideal para diversas aplicações em restauração.

### **É possível cortar outros vegetais além de tomates?**

Embora otimizado para tomates, o design robusto e as lâminas afiadas podem ser adequados para outros vegetais macios, mas a espessura de corte de 6.4 mm é fixa para este modelo.

### **A limpeza do cortador é complicada?**

Não, o design do equipamento foi pensado para facilitar a limpeza e a manutenção, contribuindo para a higiene e a longevidade do aparelho em ambientes profissionais.

### **As lâminas são substituíveis?**

Sim, as lâminas são de fácil substituição. Isto permite uma manutenção eficiente e a possibilidade de adaptar o cortador a outros tipos de corte, caso existam lâminas compatíveis disponíveis.

### **Este cortador é adequado para um food truck ou snack-bar?**

Sim, devido às suas dimensões compactas (241x476x241 mm) e à sua eficiência, é uma solução excelente para espaços com produção limitada, como food trucks, roulotes e snack-bars.