

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Processador Manual Alimentos Bastões 9.5 mm Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ15001	<b>Modelo:</b>	15001
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661150019

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	15001
<b>EAN</b>	8421661150019

### Descricao Resumida

Processador manual robusto para corte rápido e uniforme de frutas e vegetais em bastões de 9.5 mm. Construção em aço inoxidável e alumínio.

## Descricao Completa

Este processador manual de alimentos foi concebido para agilizar o corte de frutas e vegetais em bastões de 9.5 mm, aumentando significativamente a eficiência na cozinha profissional. Permite um processamento rápido e uniforme, essencial para operações de alto volume.

### cortador manual alimentos — Processador Manual — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável e Alumínio
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	230 mm
<b>Profundidade</b>	230 mm
<b>Altura</b>	435 mm
<b>Tipo de Corte</b>	Bastões de 9.5 mm

### Aplicações Profissionais

Este processador é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de um corte consistente e rápido de vegetais e frutas em bastões. É particularmente útil em hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro e rouletes, onde a preparação de batatas fritas, palitos de vegetais ou outros acompanhamentos exige eficiência e uniformidade. A sua robustez torna-o adequado para uso contínuo em ambientes exigentes.

### Corte Alimentos — Principais Vantagens

- **\*\*Eficiência Superior:\*\*** Corta frutas e vegetais até 11 vezes mais rápido que o corte manual com faca, otimizando o tempo de preparação.
- **\*\*Corte Consistente:\*\*** Garante bastões de 9.5 mm uniformes, melhorando a apresentação dos pratos e a qualidade da confeção.
- **\*\*Durabilidade:\*\*** Construção em aço inoxidável e alumínio confere grande robustez e longa vida útil ao equipamento.

- **\*\*Segurança:\*\*** Design que minimiza o risco de acidentes durante a utilização, protegendo o operador.
- **\*\*Fácil Manutenção:\*\*** As lâminas são de fácil substituição e o equipamento é simples de limpar, assegurando a higiene e a longevidade.

#### **Que tipo de alimentos posso cortar com este processador?**

Este processador é ideal para cortar uma vasta gama de frutas e vegetais, como batatas, cebolas, tomates, pimentos, pepinos e maçãs, em bastões de 9.5 mm.

#### **É fácil limpar e manter o equipamento?**

Sim, o design do processador permite uma limpeza e manutenção fáceis. As lâminas são concebidas para serem facilmente removíveis e substituíveis, facilitando a higienização diária.

#### **Qual a vantagem de um corte de 9.5 mm?**

O corte em bastões de 9.5 mm é um tamanho padrão e versátil, ideal para batatas fritas, palitos de vegetais para crudités ou guarnições, garantindo uma cozedura uniforme e uma apresentação apelativa.

#### **Este equipamento é adequado para uso intensivo?**

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e alumínio confere-lhe grande durabilidade e resistência, tornando-o perfeitamente adequado para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **Posso substituir as lâminas se ficarem gastas?**

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