

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: 06/07/2026

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

SKU:	PJ15001	Modelo:	15001
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661150019

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	15001
EAN	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

Material	Aço inoxidável e Alumínio
Cor	Metálico
Largura	230 mm
Profundidade	230 mm
Altura	435 mm
Tipo de Corte	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 roulotes, 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.