

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortador de Cebola Manual 6.35mm para Frutas e Legumes

Informacoes do Produto

SKU:	PJ501N	Modelo:	501N
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661501125

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	501N
EAN	8421661501125

Descricao Resumida

Cortador manual robusto para cebolas, tomates e outros legumes, com lâminas de 6.35mm. Acelera a preparação em cozinhas profissionais, oferecendo cortes uniformes e limpeza fácil.

Descrição Completa

Este cortador manual de cebola, com lâminas de 6.35mm, é uma ferramenta robusta e segura, concebida para agilizar o corte de frutas e legumes em cozinhas profissionais, superando a velocidade do corte manual com faca.

Cortadora de Cebola — Cortador Manual — Características Técnicas

Material	Aço
Cor	Metálico
Largura	341 mm
Profundidade	418 mm
Altura	395 mm
Tamanho de Corte	6.35 mm (1/4 polegada)

Aplicações Profissionais

Este cortador é ideal para a preparação de ingredientes em hamburgarias, snack-bares, tascas, restaurantes de cozinha tradicional e cantinas, onde a rapidez e uniformidade no corte de cebolas, tomates e outros legumes são cruciais para a eficiência da área de preparação.

Cortador de Legumes — Principais Vantagens

- Construção robusta e segura para uso profissional diário.
- Corta frutas e legumes até 11 vezes mais rápido que o corte manual com faca.
- Lâminas de fácil substituição, permitindo manutenção eficiente.
- Possibilidade de variedade de cortes (juliana, dados, tiras, rebanadas, gajos) mediante substituição de lâminas.
- Facilidade de limpeza e manutenção, otimizando o tempo de operação.

Que tipo de legumes e frutas posso cortar com este equipamento?

Este cortador é adequado para uma vasta gama de frutas e legumes, como cebolas, tomates, alfaces, pimentos, entre outros, que se enquadrem nas dimensões de corte.

Qual a dimensão do corte que este equipamento realiza?

Este modelo específico está configurado para realizar cortes uniformes de 6.35 mm (1/4 de polegada), ideal para diversas preparações culinárias.

É fácil substituir as lâminas deste cortador?

Sim, o design exclusivo das lâminas permite uma substituição fácil e rápida, o que facilita a manutenção e a adaptação a diferentes tipos de corte, se forem adquiridas lâminas adicionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção do cortador?

A facilidade de limpeza e manutenção é uma das vantagens deste equipamento. As suas componentes são desenhadas para serem facilmente desmontadas e lavadas, garantindo higiene e durabilidade.

Este cortador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço e o design focado na segurança e eficiência tornam-no perfeitamente adequado para o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.