

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Processador Manual de Alimentos para Bastões 9.5 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ55458	Modelo:	55458
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661554589

Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	55458
EAN	8421661554589

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, fácil de limpar e manter.

Descricao Completa

Este processador manual de alimentos foi concebido para cortar frutas e vegetais em bastões de 9.5 mm, otimizando a eficiência na preparação em cozinhas profissionais. Construção robusta em aço inoxidável e alumínio garante durabilidade.

Cortador Manual de Alimentos Profissional — Cortador Manual Alimentos Profissional — Processador Manual — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Alumínio
Cor	Metálico
Largura	260 mm
Profundidade	286 mm
Altura	469 mm

Aplicações Profissionais

Este processador é ideal para cozinhas profissionais com volume de produção médio a alto, incluindo snack-bares, hamburgarias, tascas, roulotes, food trucks, cantinas escolares e empresariais, e restaurantes de bairro. Permite um corte rápido e uniforme de vegetais para saladas, acompanhamentos ou preparações específicas, como batatas fritas em palito ou legumes para guarnições.

Processador Manual — Principais Vantagens

- Corte até 11 vezes mais rápido que o corte manual com faca.
- Construção robusta em aço inoxidável e alumínio para maior durabilidade.
- Design seguro e ergonómico para uso contínuo.
- Facilidade de limpeza e manutenção, otimizando o tempo de trabalho.
- Corte uniforme de frutas e vegetais em bastões de 9.5 mm.

Que tipo de corte realiza este processador?

Este processador manual foi projetado especificamente para cortar frutas e vegetais em bastões de 9.5 mm.

Quais os materiais de construção deste equipamento?

É fabricado em aço inoxidável e alumínio, materiais que garantem robustez, durabilidade e higiene para uso profissional.

?

É fácil de limpar e manter?

?

Sim, o design deste processador foi pensado para facilitar a limpeza e a manutenção, permitindo uma higienização rápida e eficaz após cada utilização.

Pode ser usado para diferentes tipos de vegetais?

Sim, é adequado para cortar uma vasta gama de frutas e vegetais, como alface, tomate, cebola, batata, entre outros, sempre no formato de bastões de 9.5 mm.

Qual a principal vantagem em relação ao corte manual?

A principal vantagem é a velocidade, permitindo realizar cortes até 11 vezes mais rápido do que com uma faca, aumentando significativamente a produtividade na sua cozinha.