

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



Cortadora Elétrica Profissional Lâmina 30 cm - 250W

Informacoes do Produto

SKU:	PJP15091	Modelo:	P15091
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661150910

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P15091
EAN	8421661150910

Descricao Resumida

Cortadora elétrica profissional de bancada com lâmina de 30 cm e 250W, ideal para fatiar carnes com precisão até 11 mm. Construção em alumínio anodizado.

Descricao Completa

Esta cortadora elétrica profissional, ideal para bancada, foi concebida para fatiar com precisão uma variedade de produtos cárneos, garantindo cortes uniformes até 11 mm de espessura. A sua construção robusta em alumínio anodizado assegura durabilidade e higiene.

Cortadora Elétrica — Características Técnicas

Material	Alumínio anodizado
Cor	Metálico
Largura	59 cm
Profundidade	38 cm
Altura	43 cm
Diâmetro da Lâmina	30 cm
Peso	23.02 kg
Frequência	50 Hz
Ficha	EU
Voltagem	230 V
Potência	250 W
Espessura de Corte	Até 11 mm

Aplicações Profissionais

Esta cortadora é uma ferramenta essencial para a área de preparação em diversos estabelecimentos, como talhos, charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa,

hamburgarias, snack-bares, cantinas e hotéis. Permite fatiar carnes frias, enchidos e outros produtos com precisão, otimizando o tempo de preparação e garantindo a consistência dos cortes para a ementa.

Cortadora Elétrica — Principais Vantagens

- **Cortes Precisos e Uniformes:** A lâmina de 30 cm e o ajuste de espessura até 11 mm garantem fatias consistentes.
- **Construção Durável:** Fabricada em alumínio anodizado, oferece resistência e facilidade de limpeza.
- **Segurança Operacional:** Equipada com um protetor de segurança e pés de borracha para estabilidade durante o uso.
- **Design Compacto:** Ocupa pouco espaço na bancada, sendo ideal para cozinhas com área limitada.
- **Fácil Ajuste:** O dial lateral permite ajustes rápidos e precisos da espessura de corte.

Qual a espessura máxima de corte que esta máquina permite?

Esta cortadora elétrica permite ajustar a espessura de corte até um máximo de 11 milímetros, ideal para uma variedade de produtos cárneos.

É adequada para cortar queijos ou apenas carnes?

Embora seja otimizada para produtos cárneos, a sua lâmina de 30 cm e potência de 250W permitem também o corte de alguns tipos de queijo, dependendo da sua consistência.

Qual o material da estrutura da cortadora?

A estrutura da cortadora é fabricada em alumínio anodizado, um material conhecido pela sua durabilidade, leveza e resistência à corrosão, facilitando a higiene.

Esta cortadora é fácil de limpar e manter?

Sim, o design em alumínio anodizado e a construção pensada para a higiene tornam a limpeza e manutenção desta cortadora relativamente simples, seguindo as boas práticas.

É um equipamento adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Com a sua potência de 250W e lâmina de 30 cm, esta cortadora é robusta e fiável para o uso diário em cozinhas profissionais, garantindo eficiência no corte de produtos cárneos.