

# 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 de Parede para Bastões 6.4 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ15016	<b>Modelo:</b>	15016
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661150989

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	15016
<b>EAN</b>	8421661150989

### Descricao Resumida

Processador manual de alimentos para montagem em parede, ideal para cortes precisos de 6.4 mm em frutas e vegetais. Construção robusta em aço inoxidável e alumínio.

## Descricao Completa

Este processador manual de alimentos de parede foi concebido para otimizar a preparação de vegetais e frutas, permitindo cortes uniformes de 6.4 mm com elevada rapidez e segurança em cozinhas profissionais.

### Processador Manual — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável e Alumínio
<b>Tipo de Corte</b>	Bastões de 6.4 mm
<b>Instalação</b>	Montagem em parede
<b>Largura</b>	20.3 cm
<b>Profundidade</b>	36.8 cm
<b>Altura</b>	35.6 cm

### Aplicações Profissionais

Este processador é ideal para qualquer cozinha profissional que necessite de agilizar o corte de vegetais e frutas em bastões, como batatas para fritar ou legumes para saladas. É particularmente útil em:

- Snack-bares e hamburgarias para batatas fritas uniformes.
- Restaurantes de bairro e cozinha tradicional para preparação de acompanhamentos.
- Cantinas escolares e empresariais com grande volume de preparação.
- Roulotes e food trucks que necessitam de otimizar espaço e tempo.
- Catering e eventos para preparação eficiente de grandes quantidades.

### Processador Manual — Principais Vantagens

- **Eficiência Superior:** Permite cortar frutas e vegetais significativamente mais rápido que o corte manual, otimizando o tempo de preparação.
- **Cortes Uniformes:** Garante bastões de 6.4 mm consistentes, essenciais para uma apresentação profissional e cozedura homogénea.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável e alumínio, oferece durabilidade e resistência para uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Segurança Operacional:** O design de montagem em parede proporciona estabilidade e segurança durante a utilização.
- **Manutenção Simplificada:** As lâminas são de fácil substituição e o equipamento é simples de limpar, assegurando higiene e longevidade.

#### Que tipo de corte este processador manual realiza?

Este equipamento é projetado para produzir cortes em bastões de 6.4 mm, ideal para batatas fritas, cenouras, pepinos, entre outros vegetais e frutas.

#### Quais os materiais de construção deste processador?

É construído com uma combinação de aço inoxidável e alumínio, garantindo robustez, durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional.

#### A limpeza e manutenção do equipamento são complexas?

Não, o design foi pensado para facilitar a limpeza. As lâminas são de fácil acesso e substituição, permitindo uma manutenção higiénica e eficiente.

#### Este processador pode ser utilizado em qualquer tipo de cozinha?

Sim, a sua instalação de montagem em parede torna-o versátil e adequado para cozinhas com espaço limitado, como snack-bares, food trucks ou cozinhas de restaurantes de pequena e média dimensão.

#### Que alimentos posso processar com este equipamento?

É ideal para uma vasta gama de frutas e vegetais firmes, como batatas, cebolas, pimentos, tomates, pepinos e maçãs, desde que se adequem ao tamanho do corte de 6.4 mm.

?