

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador de Cunhas de Frutas e Legumes 8 Secções

Informacoes do Produto

SKU:	PJ808N	Modelo:	808N
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661828123

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	808N
EAN	8421661828123

Descricao Resumida

Cortador profissional de cunhas para frutas e legumes, com 8 secções. Fabricado em alumínio fundido, oferece rapidez, consistência e fácil limpeza.

Descricao Completa

Este cortador profissional de cunhas para frutas e legumes, com 8 secções, acelera a preparação em cozinhas profissionais, sendo 11 vezes mais rápido que o corte manual, garantindo consistência e eficiência.

Cortador de Cunhas — Características Técnicas

Material	Alumínio Fundido
Cor	Metálico
Largura	230 mm
Profundidade	203 mm
Altura	403 mm
Número de Secções	8
Velocidade de Corte	11x mais rápido que corte manual
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cortador de cunhas é ideal para cozinhas profissionais que exigem rapidez e uniformidade no corte de frutas e legumes. É particularmente útil em snack-bares, hamburgarias, pizzarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares ou empresariais, e serviços de catering, onde a preparação de tomates, cebolas, limões ou laranjas em grandes volumes é uma tarefa diária.

Cortador de Cunhas — Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua robustez e segurança, permitindo um corte rápido e consistente. A sua construção em alumínio fundido garante durabilidade, enquanto o design das

lâminas facilita a substituição e a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha e reduzindo o tempo de preparação.

Que tipo de alimentos posso cortar com este equipamento?

Este cortador é projetado para frutas e legumes como tomates, cebolas, limões, laranjas e outros vegetais que necessitem de corte em cunhas.

É fácil limpar o cortador de cunhas?

Sim, o design exclusivo das lâminas e a construção do equipamento facilitam a sua limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional.

Qual a vantagem de usar um cortador de cunhas em vez de uma faca?

A principal vantagem é a velocidade, sendo 11 vezes mais rápido que o corte manual. Além disso, garante consistência no tamanho e forma das cunhas, essencial para a apresentação e padronização dos pratos, e aumenta a segurança na área de preparação.

As lâminas são substituíveis?

Sim, este cortador possui um design que permite a fácil substituição das lâminas, assegurando a longevidade e a eficiência do equipamento ao longo do tempo.

Este cortador é adequado para uso intensivo?

Sim, a sua construção robusta em alumínio fundido e a capacidade de cortar 8 secções simultaneamente tornam-no ideal para ambientes de cozinha profissional com alta demanda e uso intensivo.