

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Lâmina de Substituição 6.4 mm para Cortador de Cebola Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ511	<b>Modelo:</b>	511
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661511018

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	511
<b>EAN</b>	8421661511018

### Descricao Resumida

Lâmina de substituição em aço de 6.4 mm para cortadores de cebola profissionais. Garante cortes precisos e uniformes, essencial para otimizar a preparação de vegetais.

## Descricao Completa

Esta lâmina de substituição de 6.4 mm é um componente essencial para manter a eficiência e a precisão do seu cortador de cebola profissional. Garante cortes uniformes e rápidos para diversas preparações em cozinhas de alta produção.

### lâmina cortador cebola — Lâmina de Substituição — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço
Tamanho do Corte	6.4 mm
Largura	214.2 mm
Profundidade	69.8 mm
Altura	27.2 mm

### Aplicações Profissionais

Esta lâmina é ideal para restaurantes, snack-bares, hamburgarias, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de cortes rápidos e uniformes de cebola e outros vegetais. Essencial para otimizar o tempo de preparação em estabelecimentos com elevado volume de produção, desde tascas a hotéis.

### Lâmina de Substituição — Principais Vantagens

- Garante cortes precisos e uniformes de 6.4 mm, otimizando a apresentação e a cozedura dos alimentos.
- Permite manter a velocidade de corte original do equipamento, crucial em ambientes de alta produção.
- Fabricada em aço resistente para uma maior durabilidade e desempenho consistente.
- A sua substituição é simples, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.
- Contribui para a segurança alimentar ao assegurar cortes limpos e eficientes.