

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 02/07/2026

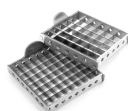
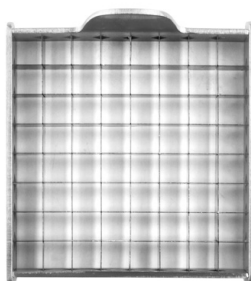
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Lâmina de Recambio para Cortador de Batatas Profissional 9 mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	IB721010R	Modelo:	721010R
Marca:	IBILI	EAN:	8411922458329

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	721010R

Descricao Resumida

Lâmina de recambio em aço inoxidável de 9 mm para cortadores de batatas profissionais. Garante cortes uniformes e precisos, essencial para a produção eficiente de batatas fritas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Mantenha a eficiência na sua cozinha profissional com estas lâminas de substituição de 9 mm em aço inoxidável, ideais para um corte rápido e uniforme de batatas. Essenciais para o mise en place em estabelecimentos com elevada produção, garantem a consistência exigida em serviços de almoço e jantar em restaurantes ou snack-bares.

lâminas corta-batatas 9 mm — Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar que necessita de agilidade no corte de batatas para fritar ou para pratos do dia. Ideal para cozinhas de restaurantes tradicionais que preparam acompanhamentos frescos e em volume, assegurando um corte homogêneo que otimiza o tempo de confeitura e fritura.

Batatas 9 mm — Principais Vantagens

Fabricadas em aço inoxidável de alta durabilidade, estas lâminas de substituição de 9 mm asseguram um corte preciso e consistente, crucial para a qualidade final dos seus pratos. A sua construção robusta garante uma longa vida útil mesmo em cozinhas de alta rotatividade, mantendo um desempenho fiável ao longo do tempo.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Dimensão do Corte	9 mm

Perguntas Frequentes

Estas lâminas são compatíveis com qualquer corta-batatas profissional?

Estas lâminas são concebidas como peças de substituição para modelos específicos de corta-batatas profissional. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o seu equipamento antes da compra.

Qual a vantagem de usar lâminas de 9 mm?

Lâminas de 9 mm produzem batatas cortadas com uma espessura standard, ideal para fritar uniformemente e para a apresentação de pratos em restaurantes e snack-bars.

O material em aço inoxidável oferece alguma vantagem?

Sim, o aço inoxidável confere maior durabilidade, resistência à corrosão e facilita a limpeza, cumprindo as normas de higiene em cozinhas profissionais.

É necessário um conjunto de lâminas adicional?

Manter um conjunto de lâminas de substituição garante que a sua operação não para em caso de desgaste ou necessidade de manutenção, assegurando a continuidade do serviço.

Qual o tamanho mínimo de pedido para estas lâminas?

A quantidade mínima de pedido para estas lâminas de substituição é de 1 unidade, permitindo adquirir apenas o que necessita.