

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



Cortador Manual de Batatas Fritas em Aço Inoxidável e Plástico

Informacoes do Produto

SKU:	IB777800	Modelo:	777800
Marca:	IBILI	EAN:	8411922080384

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	777800
EAN	8411922080384

Descricao Resumida

Cortador manual robusto para batatas fritas, ideal para uso profissional. Construção em aço inoxidável e plástico resistente para durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Facilite a preparação de batatas fritas crocantes com este cortador manual, ideal para estabelecimentos com volume de serviço moderado a elevado. A sua operação intuitiva e construção robusta agilizam o mise en place, garantindo eficiência mesmo nos horários de pico.

Cortador Manual Batatas Fritas — Características Técnicas

Material	Plástico / Aço Inoxidável
Número de Imagens	6
Dimensões (C x L x A)	N/A
Peso	N/A
Potência	N/A
Capacidade	N/A
Certificações	N/A

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de pequena e média dimensão, como snack-bares, hamburgarias, tascas e roulotes que necessitam de um corte rápido e uniforme de batatas para fritar. Para o proprietário de um restaurante de bairro com serviço contínuo, este cortador manual assegura a consistência no corte, peça a peça, otimizando o tempo de preparação durante o serviço.

Cortador Manual de Batatas Fritas — Principais Vantagens

A combinação de plástico durável com componentes em aço inoxidável confere a este cortador manual uma longevidade adequada para uso profissional contínuo. O seu design simples e ergonómico permite uma utilização descomplicada, sem necessidade de formação extensiva, e a limpeza é igualmente simplificada, contribuindo para a manutenção de normas de higiene rigorosas na sua cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal deste cortador de batatas fritas?

Este equipamento combina plástico resistente com elementos em aço inoxidável para garantir durabilidade e facilidade de limpeza.

Este cortador manual é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes e restaurantes com volumes de serviço moderados, onde a rapidez na preparação é essencial.

Qual a principal vantagem deste cortador em relação a outros manuais?

A sua simplicidade de uso e manutenção, aliada à construção que combina materiais de qualidade, garante um corte uniforme e eficiente, otimizando o tempo de trabalho na cozinha profissional.

Este equipamento requer alguma instalação especial?

Não, este cortador manual não requer qualquer instalação elétrica ou de água, sendo pronto a usar após montagem simples.

Como é feita a limpeza deste cortador manual?

A limpeza é simples, bastando desmontar as partes em contacto com os alimentos e lavar com água corrente e detergente neutro, secando bem depois. As partes em aço inoxidável são fáceis de higienizar.