

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Conjunto Lâminas Substituição Cortador Alfaca, Corte 1 Polegada

Informacoes do Produto

SKU:	PJ484C	Modelo:	484C
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661484121

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	484C
EAN	8421661484121
Tipo	Cortadora
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Conjunto de lâminas de substituição para cortadores de alface profissionais, garantindo cortes precisos de 1 polegada (25,4 mm) e prolongando a vida útil do equipamento.

Descricao Completa

Este conjunto de lâminas de substituição foi concebido para manter a eficiência de corte em cortadores de alface profissionais, assegurando a continuidade da produção em cozinhas com elevado volume de trabalho e a qualidade do produto final.

conjunto lâmina reposição corta-legumes — Lâmina de Substituição — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio Fundido
Tipo de Corte	1 polegada (25,4 mm)
Unidade	1 conjunto

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que necessitam de processar grandes volumes de alface e outros vegetais, como hamburgarias, restaurantes de saladas, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering, e hotéis com buffets. Garante cortes uniformes e rápidos, essenciais para a apresentação e eficiência na área de preparação.

Lâminas de Corte — Principais Vantagens

A substituição regular das lâminas assegura a manutenção da qualidade do corte, prevenindo o esmagamento dos vegetais e prolongando a frescura dos ingredientes. Contribui para a higiene do equipamento e otimiza o tempo de preparação, evitando a compra de um novo cortador e reduzindo custos operacionais a longo prazo.

Este conjunto de lâminas é compatível com todos os cortadores de alface?

Este conjunto é especificamente desenhado para o modelo Lettuce King™ I. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o seu equipamento antes da compra para garantir o ajuste

perfeito e o desempenho ideal.

Qual a frequência recomendada para a substituição das lâminas?

A frequência de substituição depende do volume de uso e do tipo de produtos cortados. Sinais de desgaste, como cortes irregulares ou dificuldade em cortar, indicam que é altura de substituir as lâminas para manter a eficiência e a qualidade.

A instalação das lâminas de substituição é complexa?

A substituição das lâminas é um processo simples, geralmente concebido para ser rápido e intuitivo. Recomenda-se sempre consultar o manual de instruções do seu cortador para um procedimento seguro e correto.

De que material são feitas estas lâminas?

As lâminas são fabricadas em alumínio fundido, um material robusto e durável, adequado para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, garantindo resistência e higiene.

Quais as vantagens de substituir as lâminas em vez de comprar um novo cortador?

Substituir apenas as lâminas é uma solução mais económica e sustentável. Permite manter o seu equipamento em perfeitas condições de funcionamento, assegurando cortes precisos e higiénicos, sem o investimento de um novo cortador.