

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

Cortador de Alface Manual 9.5 mm para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	PJ402NC	Modelo:	402NC
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661421232

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	402NC
EAN	8421661421232
Cor	Metálico
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Cortador manual robusto para alface e vegetais, com corte de 9.5 mm. Acelera a preparação em cozinhas profissionais, garantindo uniformidade e segurança.

Descricao Completa

Este cortador manual de alface de 9.5 mm é uma ferramenta robusta e segura, concebida para agilizar o corte de vegetais em cozinhas profissionais, oferecendo eficiência e uniformidade.

cortador de alface profissional — cortador de alface manual — Cortador Alface — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio Fundido
Cor	Metálico
Largura	445 mm
Profundidade	591 mm
Altura	340 mm
Dimensão de Corte	9.5 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas e serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes de alface e outros vegetais de forma rápida e uniforme. Essencial em cozinhas com alta rotação de saladas e acompanhamentos.

Cortador de Alface — Principais Vantagens

A sua construção em alumínio fundido garante durabilidade e estabilidade. Permite um corte até 11 vezes mais rápido que o método manual, otimizando o tempo de preparação. As lâminas são de fácil substituição, assegurando a longevidade do equipamento e a manutenção da precisão do corte. A limpeza é simplificada pelo design funcional.

Qual o tipo de corte que este equipamento realiza?

?

Este cortador está configurado para realizar cortes de 9.5 mm, ideal para alface e outros vegetais que requeiram esta dimensão.

É possível cortar outros vegetais além de alface?

Sim, embora otimizado para alface, pode ser utilizado para cortar outros vegetais e frutas macias, como tomates ou cebolas, desde que a sua consistência permita um corte limpo com lâminas de 9.5 mm.

As lâminas são fáceis de substituir?

Sim, o design do equipamento permite uma substituição rápida e segura das lâminas, facilitando a manutenção e prolongando a vida útil do cortador.

Qual a vantagem de usar um cortador manual em vez de um elétrico?

Os cortadores manuais oferecem robustez, são mais silenciosos, não requerem ligação elétrica e são ideais para operações onde a mobilidade ou a ausência de energia são fatores, mantendo alta eficiência no corte.

Este cortador é fornecido montado ou desmontado?

Este equipamento é fornecido montado, pronto a ser utilizado de imediato na sua cozinha profissional.