

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto

Lâmina de Substituição para Cortador de Gomos 8 Secções

Informacoes do Produto

SKU:	PJ708	Modelo:	708
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661708005

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	708
EAN	8421661708005
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Lâmina de substituição para cortadores de alimentos, ideal para seccionar frutas e vegetais em 8 gomos uniformes. Fabricada em policarbonato e metal, garante durabilidade e corte preciso.

Descricao Completa

Esta lâmina de substituição é projetada para cortadores de alimentos que seccionam frutas e vegetais em 8 gomos, otimizando a eficiência na área de preparação.

Lâmina 8 Secções Cortador Legumes — Lâmina de Gomos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Secções de Corte	8
Material da Lâmina	Metálico
Material da Estrutura	Policarbonato
Unidades por Embalagem	1

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas e hotéis que necessitam de preparar rapidamente frutas e vegetais em gomos, como tomates para saladas ou laranjas para sumos e guarnições.

Lâmina de Substituição — Principais Vantagens

A substituição rápida da lâmina minimiza o tempo de inatividade do equipamento, garantindo a continuidade da produção. Permite um corte uniforme e preciso de frutas e vegetais em 8 gomos, aumentando a produtividade em comparação com o corte manual. A construção robusta e os materiais facilitam a limpeza e manutenção, assegurando a higiene e durabilidade.

Qual a função principal desta lâmina de substituição?

Esta lâmina é projetada para seccionar frutas e vegetais em 8 gomos uniformes, otimizando a preparação em cozinhas profissionais.

Para que tipo de equipamento é esta lâmina?

É uma lâmina de substituição específica para cortadores de alimentos que realizam cortes em gomos, como os modelos Wedgemaster™ II.

Quais os materiais de fabrico desta lâmina?

A lâmina de corte é metálica para garantir precisão, e a estrutura de suporte é em policarbonato, conferindo robustez e durabilidade.

A substituição desta lâmina é um processo complexo?

Não, esta lâmina foi concebida para uma substituição fácil e rápida, minimizando o tempo de inatividade do seu equipamento de preparação.

Como esta lâmina contribui para a eficiência na cozinha?

Permite um corte até 11 vezes mais rápido que o corte manual, garantindo uniformidade e acelerando significativamente a preparação de ingredientes para a sua ementa.