

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



Hotelequip.pt

Cortador de Gomos 6 Secções para Tomates e Citrinos

Informacoes do Produto

SKU:	PJ700-1	Modelo:	700-1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661700153

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	700-1
EAN	8421661700153
Cor	Metálico
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Cortador profissional de gomos para tomates e citrinos, com 6 secções. Acelera a preparação em 11x, garantindo cortes uniformes e seguros. Ideal para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este cortador de gomos profissional permite sectionar tomates e citrinos em 6 partes iguais de forma rápida e segura, otimizando o tempo de preparação na cozinha. Construído para elevada robustez e segurança, é uma ferramenta essencial para qualquer profissional.

cortador de tomates — cortador de tomate — Cortador de Gomos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Policarbonato
Cor	Metálico
Largura	248 mm
Profundidade	230 mm
Altura	388 mm
Secções	6

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitão, e cantinas que necessitem de preparar grandes volumes de saladas, guarnições ou ingredientes para sumos e sobremesas. A sua eficiência é crucial em cozinhas com elevado ritmo de trabalho, como hotéis e empresas de catering.

Cortador de Gomos — Principais Vantagens

- ****Eficiência:**** Corta alimentos até 11 vezes mais rápido que o corte manual, otimizando o tempo de preparação.

- ****Uniformidade:**** Garante cortes precisos e uniformes em 6 gomos, ideal para apresentação e controlo de porções.
- ****Robustez:**** Construção durável em policarbonato e metal, projetada para uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Manutenção Simplificada:**** Lâminas de fácil substituição e design que facilita a limpeza diária do equipamento.
- ****Segurança:**** Reduz o risco de acidentes associados ao corte manual, aumentando a segurança na cozinha.

Que tipo de alimentos posso cortar com este equipamento?

Este cortador é especificamente concebido para sectionar tomates e citrinos em 6 gomos uniformes, ideal para saladas, guarnições ou sumos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do cortador facilita a limpeza e as lâminas são de fácil substituição, otimizando a manutenção e a higiene na sua cozinha.

As lâminas são duráveis e substituíveis?

As lâminas são robustas para uso profissional e podem ser facilmente substituídas, garantindo a longevidade e o desempenho contínuo do equipamento.

Qual a principal vantagem deste cortador em relação ao corte manual?

Permite cortar alimentos até 11 vezes mais rápido que o corte manual, garantindo uniformidade, precisão e segurança na preparação em cozinhas profissionais.

Este cortador é adequado para cozinhas com alto volume de produção?

Sim, a sua construção robusta, a eficiência de corte e a facilidade de manutenção tornam-no ideal para uso intensivo em restaurantes, cantinas, hotéis e serviços de catering.