

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 Alface Manual Profissional Corte 19 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ401N	Modelo:	401N
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661401128

Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	401N
EAN	8421661401128
Cor	Metálico
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Cortador de alface manual profissional com lâminas precisas de 19 mm. Reduz tempo e desperdício na preparação de vegetais em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cortador de alface manual é uma solução eficiente para a preparação de vegetais em cozinhas profissionais, concebido para reduzir significativamente o tempo e o desperdício associados ao corte manual.

Cortador de Alface Profissional — Características Técnicas

Material	Alumínio Fundido
Cor	Metálico
Largura	44.5 cm
Profundidade	59.1 cm
Altura	34 cm
Tamanho de Corte	19 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, hamburgarias, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que necessite de um corte rápido e uniforme de alface e outros vegetais. A sua robustez torna-o adequado para uso contínuo em ambientes de alta produção.

Cortador Alface — Principais Vantagens

Este equipamento permite uma redução significativa de tempo e custo na preparação, cortando até um quarto de cabeça de alface de uma só vez. As suas lâminas garantem um corte preciso de 19 mm, prevenindo o esmagamento dos alimentos e minimizando o desperdício. A base larga e o cabo ergonómico asseguram estabilidade e facilidade de utilização, mesmo com uso intensivo.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste cortador?

A limpeza deve ser feita manualmente com água morna e detergente neutro. As lâminas podem ser removidas para uma higienização mais profunda, garantindo a segurança alimentar.

As lâminas são substituíveis?

Sim, as lâminas são projetadas para serem substituíveis, permitindo manter o desempenho de corte ideal ao longo do tempo. Contacte-nos para informações sobre peças de substituição.

Que outros alimentos pode cortar para além de alface?

Este cortador é versátil e pode ser utilizado para cortar outros alimentos macios como melão, pepinos e até frango cozinhado, desde que a sua consistência seja adequada para as lâminas.

Qual a durabilidade do material de construção?

Fabricado em alumínio fundido, este cortador oferece uma excelente durabilidade e resistência à corrosão, sendo construído para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este cortador é estável durante a utilização?

Sim, a sua base larga e o design robusto garantem uma excelente estabilidade durante o processo de corte, permitindo uma operação segura e eficiente em qualquer bancada de trabalho.