

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador Manual de Alimentos para Gomos 6 Secções

Informacoes do Produto

SKU:	PJ15005	Modelo:	15005
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661150057

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	15005
EAN	8421661150057
Tipo	Cortadora
Material	Inox

Descricao Resumida

Cortador manual robusto para alimentos, ideal para obter gomos de 6 secções de frutas e vegetais. Fabricado em aço inoxidável e alumínio, acelera a preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cortador manual de alimentos para gomos de 6 secções agiliza a preparação de frutas e vegetais. Fabricado em aço inoxidável e alumínio, garante robustez e cortes uniformes, otimizando a eficiência na área de preparação.

Cortador Manual de Alimentos para Gomos — Cortador Manual de Gomos 6 Secções — Cortador Manual — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Alumínio
Tipo de Corte	Gomos (6 secções)
Largura	230 mm
Profundidade	230 mm
Altura	435 mm

Aplicações Profissionais

Este cortador é indispensável em qualquer área de preparação que exija rapidez e uniformidade no corte de frutas e vegetais em gomos. É ideal para snack-bares, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares ou empresariais, e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que servem acompanhamentos ou sobremesas com frutas frescas. A sua eficiência é crucial para otimizar o tempo de serviço em estabelecimentos com elevado volume de clientes.

Cortador Gomos — Principais Vantagens

A principal vantagem deste equipamento reside na sua capacidade de acelerar o processo de corte, sendo até 11 vezes mais rápido que o método tradicional com faca. A robustez da sua construção em aço inoxidável e alumínio garante uma longa vida útil e resistência ao uso diário. O design permite uma fácil substituição das lâminas, facilitando a manutenção e a limpeza, assegurando sempre a máxima higiene na área de preparação. Proporciona cortes uniformes, melhorando a apresentação dos pratos e reduzindo o desperdício.

Este cortador pode ser utilizado para outros tipos de corte além de gomos?

Este modelo específico está configurado para cortar em gomos de 6 secções. Contudo, o sistema foi concebido para permitir a substituição das lâminas por outros tipos de corte (juliana, dados, tiras, rebanadas), caso adquira os acessórios compatíveis.

Qual a durabilidade das lâminas e são fáceis de substituir?

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável de alta resistência para garantir durabilidade. O design do equipamento permite uma substituição rápida e simples, minimizando o tempo de inatividade na sua cozinha.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design foi pensado para facilitar a limpeza. As peças removíveis podem ser lavadas facilmente, garantindo a higiene necessária em qualquer ambiente profissional.

Que tipo de frutas e vegetais posso cortar com este equipamento?

Este cortador é adequado para uma vasta gama de frutas e vegetais de consistência firme, como tomates, cebolas, laranjas, limões, maçãs, entre outros, que necessitem de ser cortados em gomos.

Este equipamento requer alguma instalação especial?

Não, este é um equipamento manual e não requer qualquer tipo de instalação elétrica ou hidráulica. É fornecido montado e pronto a usar, bastando colocá-lo numa superfície estável na sua área de preparação.