

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



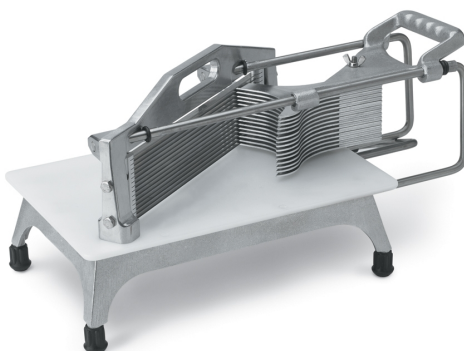
Hotelequip.pt

Cortador de Tomates Profissional 6.4 mm para Cozinhas

Informacoes do Produto

SKU:	PJ0644N	Modelo:	0644N
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661006446

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	0644N
EAN	8421661006446
Tipo	Cortadora
Cor	Metálico
Material	Inox

Descricao Resumida

Cortador de tomates profissional em aço inoxidável, com corte preciso de 6.4 mm. Agiliza a preparação, é robusto, fácil de limpar e as lâminas são substituíveis.

Descricao Completa

Este cortador de tomates profissional foi concebido para agilizar a preparação em cozinhas, permitindo cortes precisos de 6.4 mm. A sua robustez garante durabilidade e eficiência no uso diário.

Cortador de Tomate Profissional — Cortador de Tomates Profissional — Cortador Tomates — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	241 mm
Profundidade	476 mm
Altura	241 mm
Espessura de Corte	6.4 mm

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes de bairro, hamburgarias, snack-bares, pizzarias e cantinas que necessitam de agilizar o corte de tomates. Essencial para a preparação de saladas, sanduíches e bases para molhos em cozinhas profissionais.

Cortador de Tomates — Principais Vantagens

- Corte rápido e uniforme de tomates com 6.4 mm, até 11 vezes mais rápido que o corte manual.
- Design robusto em aço inoxidável para maior durabilidade e segurança na utilização.

- Lâminas de fácil substituição, permitindo manutenção simplificada e adaptabilidade a outros tipos de corte (com lâminas opcionais).
- Facilidade de limpeza, otimizando a higiene e a eficiência operacional na cozinha.

Qual a espessura de corte deste equipamento?

Este cortador foi projetado para produzir fatias de tomate com uma espessura uniforme de 6.4 mm, ideal para diversas aplicações em restauração.

É possível cortar outros vegetais além de tomates?

Embora otimizado para tomates, o design robusto e as lâminas afiadas podem ser adequados para outros vegetais macios, mas a espessura de corte de 6.4 mm é fixa para este modelo.

A limpeza do cortador é complicada?

Não, o design do equipamento foi pensado para facilitar a limpeza e a manutenção, contribuindo para a higiene e a longevidade do aparelho em ambientes profissionais.

As lâminas são substituíveis?

Sim, as lâminas são de fácil substituição. Isto permite uma manutenção eficiente e a possibilidade de adaptar o cortador a outros tipos de corte, caso existam lâminas compatíveis disponíveis.

Este cortador é adequado para um food truck ou snack-bar?

Sim, devido às suas dimensões compactas (241x476x241 mm) e à sua eficiência, é uma solução excelente para espaços com produção limitada, como food trucks, roulotes e snack-bars.