

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

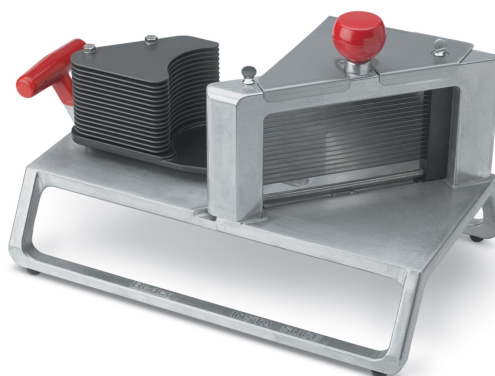


Conjunto de Lâminas Festoneadas 9.5 mm para Cortador de Tomate

Informacoes do Produto

SKU:	PJ15104	Modelo:	15104
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661510400

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	15104
EAN	8421661510400
Tipo	Cortadora
Cor	Metálico
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de lâminas festoneadas de 9.5 mm para cortador de tomate, em aço inoxidável. Garante fatias uniformes e precisas, otimizando a preparação e reduzindo o desperdício.

Descricao Completa

Este conjunto de lâminas festoneadas de 9.5 mm foi concebido para o corte preciso de tomates e outros vegetais, garantindo fatias uniformes e minimizando o desperdício em cozinhas profissionais.

cortador de tomate festoneado — Lâminas de Corte — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Espessura de Corte	9.5 mm
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	267 mm
Profundidade	406 mm
Altura	273 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, hamburgarias, snack-bares, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de fatiar grandes volumes de tomates ou outros vegetais com precisão e rapidez na área de preparação.

Lâminas Festoneadas — Principais Vantagens

- Corte Preciso: Fatias uniformes de 9.5 mm, sem esmagar ou danificar os alimentos.
- Durabilidade: Lâminas em aço inoxidável, resistentes à corrosão, mesmo com uso frequente em alimentos ácidos como tomates.

- **Manutenção Simplificada:** Design que permite fácil remoção e limpeza, otimizando o tempo de operação.
- **Eficiência Operacional:** Reduz o tempo de preparação e o desperdício de produto, aumentando a produtividade da cozinha.

Estas lâminas são compatíveis com qualquer cortador de tomate?

Este conjunto de lâminas é projetado para um modelo específico de cortador de tomate. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o seu equipamento antes da compra.

Qual o material das lâminas?

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, mesmo com o uso frequente em alimentos ácidos.

Como se realiza a limpeza e manutenção destas lâminas?

O design permite uma remoção e instalação simples das lâminas, facilitando a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial, assegurando a higiene e prolongando a vida útil do conjunto.

Que tipo de alimentos podem ser cortados com estas lâminas?

Estas lâminas festoneadas são ideais para fatiar tomates, cogumelos e outros vegetais e frutas macias, proporcionando cortes precisos sem danificar o produto.

Qual a espessura de corte que estas lâminas proporcionam?

Este conjunto de lâminas foi concebido para produzir fatias uniformes com uma espessura de 9.5 mm, ideal para diversas preparações culinárias.