

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.



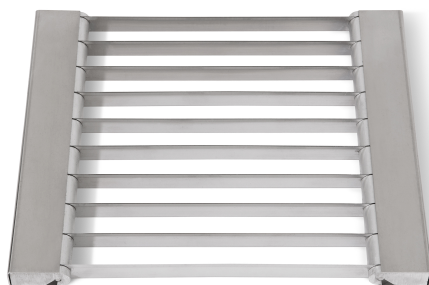
Acesso rapido
ao produto

Lâmina de Substituição para Fatiador de Frutas e Legumes 6.4 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ485	Modelo:	485
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661485005

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	485
EAN	8421661485005

Descricao Resumida

Lâmina de substituição em aço inoxidável para fatiadores manuais de frutas e legumes, garantindo cortes precisos de 6.4 mm e prolongando a vida útil do equipamento.

Descricao Completa

Esta lâmina de substituição de 6.4 mm foi concebida para manter a eficiência e precisão de corte em fatiadores manuais de frutas e legumes, essencial para operações de cozinha profissional que exigem consistência.

lâmina substituição cortador legumes — lâmina cortador legumes — Lâmina de Substituição — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Produto	Lâmina de substituição
Tamanho de Corte	6.4 mm
Material	Aço inoxidável
Compatibilidade	Fatiadores manuais de frutas e legumes

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize fatiadores manuais para preparação de legumes e frutas. Ideal para restaurantes de bairro, snack-bares, hamburgarias, cantinas, pastelarias com confeitão e food trucks que necessitam de cortes uniformes para saladas, guarnições ou ingredientes para sanduíches e pratos principais.

Lâmina de Substituição — Principais Vantagens

A substituição regular das lâminas garante a manutenção da qualidade do corte, prevenindo o desperdício e otimizando o tempo de preparação. A precisão de 6.4 mm permite uniformidade nos ingredientes, crucial para a apresentação e confeitão. Fabricada em aço inoxidável, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene.

Qual a durabilidade esperada de uma lâmina de substituição?

A durabilidade depende da frequência de uso e do tipo de alimentos cortados. Recomenda-se a substituição quando a qualidade do corte começar a diminuir ou a lâmina apresentar sinais de desgaste.

Como posso saber se preciso de substituir a lâmina do meu fatiador?

Sinais de que a lâmina precisa de ser substituída incluem cortes irregulares, dificuldade em fatiar alimentos ou a necessidade de aplicar mais força do que o habitual para obter o corte desejado.

Esta lâmina é compatível com todos os fatiadores de frutas e legumes?

Esta lâmina de 6.4 mm é projetada para modelos específicos de fatiadores manuais. Verifique a compatibilidade com o seu equipamento antes da compra para garantir um ajuste perfeito.

Qual o material utilizado na fabricação desta lâmina?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene para uso em cozinhas profissionais.

Como devo realizar a limpeza e manutenção desta lâmina?

Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro, enxaguando bem e secando de imediato para evitar manchas. Armazene a lâmina num local seguro para proteger o fio de corte.