

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 Queijo e Legumes em Cubos 19.1mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ1811	Modelo:	1811
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661181112

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	1811
EAN	8421661181112
Cor	Metálico
Material	Inox

Descricao Resumida

Corte queijo e legumes em cubos de 19.1mm, 11x mais rápido. Estrutura robusta em aço inoxidável para uma mise en place ágil e consistente.

Descricao Completa

A eficiência na cozinha profissional é crucial para o sucesso diário. Este equipamento robusto transforma a preparação de queijo e legumes, entregando cubos de 19.1 mm com uma velocidade até 11 vezes superior ao corte manual, otimizando significativamente o tempo de mise en place e garantindo consistência no produto final.

cortador de queijo profissional — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	432 mm
Profundidade	470 mm
Altura	549 mm
Tamanho de Corte	19.1 mm (cubos)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que valoriza a agilidade e a padronização, este cortador é ideal para a produção intensiva em restaurantes de bairro, hamburgarias ou snack-bares. Permite preparar grandes volumes de ingredientes como alfaces, tomates, cebolas e diferentes tipos de queijo para saladas, sanduíches ou guarnições, garantindo porções uniformes para um controlo de custos eficaz.

Porquê Escolher Este Equipamento

A conceção deste cortador profissional foca-se na produtividade e segurança alimentar. A sua estrutura em aço inoxidável confere uma durabilidade excecional e facilita a limpeza, essencial para o cumprimento das normas HACCP. A capacidade de cortar de forma padronizada a 19.1 mm é um

diferencial chave para a apresentação consistente dos pratos e a otimização da rotação de stock em cozinhas com serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos pode este cortador processar?

Este cortador é versátil, ideal para queijo, mas também processa com eficiência uma vasta gama de frutas e vegetais macios a semi-rígidos, como alfaces, tomates e cebolas, em cubos de 19.1 mm.

Qual a vantagem de usar um cortador em cubos face ao corte manual?

Utilizar este equipamento aumenta a velocidade de corte em até 11 vezes, garantindo cubos de 19.1 mm perfeitamente uniformes. Isso melhora a padronização das porções, a apresentação dos pratos e a segurança operacional na cozinha.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

Concebido para facilidade de higienização, o cortador possui uma estrutura em aço inoxidável que permite uma limpeza rápida e eficaz. É recomendável desmontar as lâminas para uma lavagem completa após cada utilização, conforme as diretrizes de higiene profissional.

Este cortador é adequado para uma cozinha com espaço limitado?

Com dimensões de 432 mm de largura, 470 mm de profundidade e 549 mm de altura, este equipamento tem um design compacto que se integra facilmente em bancadas de trabalho ou áreas de preparação com espaço otimizado.

Que tipo de robustez e durabilidade oferece este cortador?

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este cortador oferece grande robustez e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo de cozinha profissional.

?