

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



Hotelequip.pt

Cortador de Tomates Profissional 4.8 mm Ondulado

Informacoes do Produto

SKU:	PJ15105	Modelo:	15105
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661510509

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	15105
EAN	8421661510509
Tipo	Cortadora
Material	Inox

Descricao Resumida

Cortador de tomates profissional em aço inoxidável, com lâmina ondulada de 4.8 mm para fatias uniformes e rápidas. Essencial para otimizar a preparação em cozinhas.

Descricao Completa

Este cortador de tomates profissional com lâmina ondulada de 4.8 mm oferece um corte rápido e uniforme, ideal para otimizar a preparação em cozinhas com elevado volume de produção.

cortador de tomate profissional — Cortador de Tomates — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Largura	267 mm
Profundidade	406 mm
Altura	273 mm
Espessura de Corte	4.8 mm

Aplicações Profissionais

Este cortador de tomates é indispensável em qualquer área de preparação que exija rapidez e uniformidade no corte de legumes. É ideal para hamburgarias, snack-bares, pizzarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento de restauração que sirva grandes volumes de saladas ou sanduíches.

Cortador de Tomates — Principais Vantagens

Este equipamento robusto permite um corte até 11 vezes mais rápido que o corte manual, aumentando significativamente a produtividade. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o design das lâminas facilita a sua substituição e manutenção, assegurando sempre um corte preciso e seguro.