

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

Processador Manual de Alimentos para Gomos 8 Secções

Informacoes do Produto

SKU:	PJ15006	Modelo:	15006
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661150064

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	15006
EAN	8421661150064
Tipo	Processador
Material	Inox

Descricao Resumida

Processador manual robusto para corte rápido de frutas e vegetais em gomos de 8 secções. Construção em aço inoxidável e alumínio para durabilidade.

Descricao Completa

Este processador manual de alimentos foi concebido para otimizar a preparação de frutas e vegetais em cozinhas profissionais, permitindo um corte rápido e uniforme em gomos de 8 secções. A sua robustez garante durabilidade e eficiência no uso diário.

Cortador Manual Alimentos — Processador Manual — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Alumínio
Largura	230 mm
Profundidade	230 mm
Altura	435 mm
Tipo de Corte	Gomos (8 secções)

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, roulotes, food trucks, cantinas escolares e empresariais, e pastelarias com confeção que necessitem de preparar frutas e vegetais em gomos de forma eficiente e padronizada. A sua utilização manual torna-o versátil para qualquer área de preparação.

Processador Manual — Principais Vantagens

Este processador oferece uma rapidez de corte superior ao método tradicional com faca, aumentando a produtividade na sua cozinha. A sua construção em aço inoxidável e alumínio confere-lhe uma robustez e segurança elevadas, garantindo uma longa vida útil. Além disso, o design facilita a limpeza e manutenção, essencial para o cumprimento das normas de higiene.

Este processador é fácil de limpar e manter?

Sim, o design do processador foi pensado para facilitar a limpeza e manutenção, permitindo uma higienização rápida e eficaz após cada utilização.

Que tipo de alimentos posso cortar com este processador?

É ideal para cortar frutas e vegetais diversos, como tomates, cebolas, laranjas ou limões, em gomos de 8 secções, otimizando a preparação para saladas, guarnições ou bebidas.

A sua construção é resistente para um uso profissional intensivo?

Sim, a combinação de aço inoxidável e alumínio confere-lhe uma robustez excecional, tornando-o adequado para o ambiente exigente de cozinhas profissionais e para uso diário contínuo.

Este equipamento aumenta a produtividade na cozinha?

Sim, ao permitir um corte até 11 vezes mais rápido do que o corte manual com faca, este processador otimiza significativamente o tempo de preparação, aumentando a eficiência da sua equipa.

As lâminas de corte são substituíveis?

Sim, o design exclusivo permite a fácil substituição das lâminas, garantindo que o equipamento mantenha sempre a sua máxima eficiência de corte ao longo do tempo.