

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 Cortador de Gomos 6 Secções

Informacoes do Produto

SKU:	PJ306	Modelo:	306
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661306003

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	306
EAN	8421661306003
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Lâmina de substituição para cortadores de alimentos, ideal para obter gomos de frutas e vegetais em 6 secções de forma rápida e precisa.

Descricao Completa

Esta lâmina de substituição de 6 secções foi concebida para cortadores de alimentos profissionais, permitindo obter gomos uniformes de frutas e vegetais com elevada precisão e rapidez na área de preparação.

lâmina gomos 6 secções — lâmina cortador legumes — lâmina substituição cortador legumes — Lâmina de Substituição — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Corte	Gomos (6 secções)
Unidade	1

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é essencial para cozinhas profissionais que necessitam de preparar grandes volumes de frutas e vegetais em gomos, como em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas e serviços de catering. É ideal para a preparação de saladas de fruta, acompanhamentos ou para guarnecer pratos e bebidas.

Lâmina de Substituição — Principais Vantagens

- Cortes uniformes e precisos para uma apresentação consistente dos pratos.
- Aumenta a eficiência na preparação de alimentos, reduzindo o tempo de corte manual.
- Fácil de substituir, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.
- Durabilidade para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Contribui para a padronização das porções e controlo de custos.

Para que tipo de cortador de alimentos é compatível esta lâmina?

Esta lâmina é compatível com cortadores de alimentos profissionais desenhados para cortes em gomos de 6 secções. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o modelo específico do seu equipamento.

Que tipo de alimentos posso cortar com esta lâmina?

Esta lâmina é adequada para cortar uma variedade de frutas e vegetais, como tomates, cebolas, laranjas, limões, maçãs e batatas, transformando-os em gomos uniformes.

Qual a frequência recomendada para a substituição da lâmina?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e do tipo de alimentos cortados. Recomenda-se a substituição quando a qualidade do corte diminuir ou se notar desgaste nas arestas da lâmina.

A substituição da lâmina é um processo complexo?

Não, a maioria dos cortadores profissionais é projetada para permitir uma substituição rápida e simples das lâminas, minimizando o tempo de inatividade na sua cozinha.

Esta lâmina ajuda a otimizar o tempo de preparação na cozinha?

Sim, ao garantir cortes rápidos e uniformes, esta lâmina contribui significativamente para a otimização do tempo de preparação, permitindo que a sua equipa se concentre noutras tarefas.