

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cortador de Gajos 6 Secções para Frutas e Legumes

Informacoes do Produto

SKU:	PJ606N	Modelo:	606N
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661606127

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	606N
EAN	8421661606127
Tipo	Cortadora
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Cortador manual de gajos para frutas e legumes, com capacidade para 6 secções. Construção robusta em alumínio fundido, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 230x203x403mm.

Descricao Completa

Este cortador manual de gajos foi concebido para agilizar a preparação de frutas e legumes, oferecendo cortes uniformes em 6 secções. Fabricado em alumínio fundido, garante robustez para uso contínuo.

Cortador de Frutas e Vegetais — Cortador de Gajos — Características Técnicas

Material	Alumínio Fundido
Largura	230 mm
Profundidade	203 mm
Altura	403 mm
Capacidade de Corte	6 secções (gajos)

Cortador de Gajos — Aplicações Profissionais

Ideal para otimizar a preparação em cozinhas de restaurantes, snack-bares, hamburgarias e cantinas, onde a rapidez e a uniformidade dos cortes de frutas e legumes são cruciais. Essencial para saladas, guarnições, e preparação de ingredientes para ementas diárias.

Cortador de Gajos — Principais Vantagens

- Acelera a preparação de ingredientes, cortando até 11 vezes mais rápido que o corte manual com faca.
- Garante cortes uniformes em 6 gajos, melhorando a apresentação e a consistência dos pratos.
- Construção robusta em alumínio fundido para elevada durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Design que facilita a limpeza e manutenção, essencial para a higiene na cozinha profissional.
- Lâminas de fácil substituição, permitindo manutenção rápida e eficiente.

Que tipo de frutas e legumes pode cortar?

Este cortador é ideal para frutas e legumes com textura firme, como tomates, cebolas, laranjas, limões e maçãs, transformando-os em gajos uniformes.

As lâminas são fáceis de substituir?

Sim, o design do equipamento permite uma substituição rápida e simples das lâminas, minimizando o tempo de inatividade e facilitando a manutenção.

Este equipamento é adequado para uso intensivo?

Absolutamente. Fabricado em alumínio fundido, este cortador foi projetado para suportar o uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade.

Como se realiza a limpeza do cortador?

A estrutura do cortador foi pensada para uma limpeza fácil. As peças podem ser desmontadas para uma higienização completa e eficiente, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Qual a principal vantagem em relação ao corte manual?

A principal vantagem é a velocidade e a uniformidade. Permite cortar até 11 vezes mais rápido que o método manual, garantindo gajos perfeitamente iguais, o que otimiza a produtividade e a apresentação.