

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



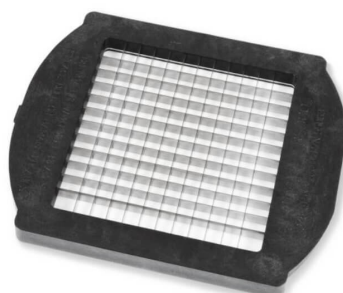
Hotelequip.pt

Lâmina de Substituição 12.7 mm para Cortador de Legumes Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ55472	Modelo:	55472
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661554725

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	55472
EAN	8421661554725
Tipo	Cortadora
Material	Inox

Descricao Resumida

Lâmina de substituição de 12.7 mm para cortadores de legumes, ideal para obter dados e bastonetes uniformes. Garante cortes precisos e eficientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta lâmina de substituição de 12.7 mm foi concebida para cortadores manuais de legumes, permitindo cortes precisos em dados e bastonetes. É um componente essencial para manter a eficiência e a qualidade na preparação de alimentos em qualquer cozinha profissional.

recambio lâmina 12.7 mm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tamanho de Corte	12.7 mm
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é ideal para estabelecimentos que necessitam de cortes rápidos e uniformes de legumes e frutas. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering, onde a consistência e a rapidez na preparação são cruciais.

Principais Vantagens

- Cortes uniformes e precisos de 12.7 mm para dados e bastonetes.
- Contribui para a otimização do tempo de preparação na cozinha.
- Fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene.
- Fácil de substituir, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.
- Mantém a qualidade e apresentação dos alimentos.

Para que tipo de cortador esta lâmina é compatível?

Esta lâmina de 12.7 mm é um recambio específico para cortadores manuais de legumes que utilizam este tamanho para cortes em dados e bastonetes. Verifique a compatibilidade com  seu equipamento.

Qual o material da lâmina?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar para uso profissional.

Que tipo de corte consigo obter com esta lâmina?

Esta lâmina de 12.7 mm é projetada especificamente para produzir cortes uniformes em dados e bastonetes, ideais para batatas fritas, saladas, guarnições e outros pratos.

Com que frequência devo substituir a 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 a lâmina apresentar sinais de desgaste para manter a eficiência e segurança.

A substituição da lâmina é complicada?

A maioria dos cortadores manuais é projetada para uma substituição de lâmina simples e rápida. Contudo, é fundamental seguir sempre as instruções específicas do fabricante do seu cortador para garantir uma instalação correta e segura.