

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Processador Manual de Alimentos para Bastões 9.5 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ15017	Modelo:	15017
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661150941

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	15017
EAN	8421661150941
Tipo	Processador
Material	Inox

Descricao Resumida

Processador manual robusto para cortar frutas e vegetais em bastões de 9.5 mm. Aumenta a velocidade de preparação e garante cortes uniformes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este processador manual de alimentos foi concebido para cortar frutas e vegetais em bastões de 9.5 mm de forma rápida e consistente, aumentando a eficiência na área de preparação de cozinhas profissionais. A sua robustez e segurança garantem um desempenho fiável no dia a dia.

Cortador Manual Alimentos — Processador Manual — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável e Alumínio
Tipo de Corte	Bastões 9.5 mm
Largura	203 mm
Profundidade	363 mm
Altura	357 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para hamburgarias, snack-bares, tascas, roulotes e food trucks que necessitam de preparar batatas fritas ou vegetais em bastões de forma rápida e uniforme. Essencial em cozinhas de restaurantes de bairro e cantinas para otimizar a preparação de guarnições e saladas, garantindo consistência e poupança de tempo.

Processador de Alimentos — Principais Vantagens

Este equipamento oferece uma velocidade de corte até 11 vezes superior ao corte manual com faca, otimizando o tempo de preparação. A sua construção em aço inoxidável e alumínio confere-lhe grande robustez e durabilidade. O design permite uma substituição fácil das lâminas e uma limpeza simplificada, assegurando a higiene e a manutenção eficiente no ambiente profissional.

Que tipo de corte realiza este processador?

Este modelo específico foi concebido para cortar frutas e vegetais em bastões de 9.5 mm, ideal para batatas fritas ou palitos de vegetais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do processador permite uma limpeza e manutenção fáceis, com lâminas que podem ser substituídas de forma simples para garantir a higiene e a longevidade do equipamento.

Qual a vantagem de usar um processador manual em vez de cortar à faca?

Este processador corta até 11 vezes mais rápido que o corte manual, garantindo uniformidade nos bastões, o que é crucial para a qualidade e apresentação dos pratos, além de aumentar a segurança na cozinha.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e alumínio foi projetada para suportar o uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais, oferecendo durabilidade e segurança.

Quais as dimensões deste equipamento?

O processador tem 203 mm de largura, 363 mm de profundidade e 357 mm de altura, tornando-o compacto e adequado para bancadas de preparação com espaço limitado.