

# 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

## Cortador de Tomate Festoneado 6.4mm para Cortes Precisos

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | PJ15103 | Modelo: | 15103         |
| Marca: | Pujadas | EAN:    | 8421661510301 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | 15103         |
| EAN      | 8421661510301 |
| Tipo     | Cortadora     |
| Cor      | Metálico      |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Cortador de tomate profissional 6.4mm, lâminas festoneadas. Agiliza a preparação 11x, garantindo fatias uniformes. Robusto, em aço inoxidável, fácil de limpar.

### Descricao Completa

Garanta fatias de tomate uniformes de 6.4mm com este cortador profissional, acelerando a mise en place. Robusto e seguro, permite uma velocidade de corte 11 vezes superior ao manual, ideal para cozinhas de elevada produção.

#### cortador de tomate profissional — Características Técnicas

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Material           | Aço inoxidável |
| Cor                | Metálico       |
| Largura            | 267 mm         |
| Profundidade       | 406 mm         |
| Altura             | 273 mm         |
| Espessura de Corte | 6.4 mm         |
| Tipo de Lâmina     | Festoneada     |

#### Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que procura padronização e rapidez na preparação de ingredientes para menus diários ou banquetes em hotéis. Perfeito para o proprietário de restaurante ou snack-bar que necessita de um volume constante de fatias de tomate uniformes durante o rush do almoço ou jantar, garantindo qualidade e reduzindo o desperdício. Essencial em cantinas e serviços de catering para otimizar a eficiência na produção intensiva e manter os padrões de higiene alimentar.

#### Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste cortador reside na sua capacidade de entrega de cortes precisos de 6.4mm, com lâminas festoneadas que garantem a integridade do tomate e minimizam a quebra. A sua construção robusta em aço inoxidável e design que permite a fácil substituição das lâminas destaca-o da concorrência, oferecendo durabilidade e versatilidade para uma vasta gama de cortes como juliana, dados, tiras, rebanadas ou gajos, tudo com máxima segurança e facilidade de limpeza, cumprindo as exigências HACCP.

## Perguntas Frequentes

### Que tipo de cortes posso obter com este cortador de tomate?

Este cortador versátil permite obter uma grande variedade de cortes, incluindo juliana, dados, tiras, rebanadas e gajos, adaptando-se às necessidades da sua ementa e apresentação.

### É fácil substituir as lâminas do cortador?

Sim, o design exclusivo deste equipamento foi concebido para uma fácil substituição das lâminas. Isto assegura que a manutenção é rápida e que o cortador está sempre pronto para uso.

### Qual é o material de fabrico e garante a sua durabilidade?

O cortador é fabricado em aço inoxidável, um material conhecido pela sua robustez e resistência à corrosão. Esta escolha de material garante uma longa vida útil e conformidade com as normas de higiene alimentar.

### Como posso limpar e fazer a manutenção do cortador de tomate?

A facilidade de limpeza e manutenção é um ponto forte deste cortador. Os componentes são acessíveis e o aço inoxidável permite uma higienização rápida e eficaz, crucial para o cumprimento das normas HACCP na sua cozinha.

### Este equipamento é adequado para uso em pequenas cozinhas ou apenas para grandes produções?

Com as suas dimensões compactas e alta eficiência, é ideal tanto para pequenas cozinhas de snack-bar ou roulote que exigem rapidez, como para grandes restaurantes ou cantinas que necessitam de volume e consistência na preparação de tomate.