

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

Cortador de Gomos para Tomates e Cítricos 8 Secções

Informacoes do Produto

SKU:	PJ700-4	Modelo:	700-4
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661700405

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	700-4
EAN	8421661700405
Tipo	Cortadora
Cor	Metálico
Material	Polycarbonato

Descricao Resumida

Cortador seccionador robusto de 8 secções para tomates e cítricos. Acelera a preparação de alimentos até 11x, garantindo cortes uniformes e seguros em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cortador seccionador de alimentos oferece robustez e segurança, permitindo cortar frutas e vegetais até 11 vezes mais rápido que o corte manual com faca, otimizando a eficiência na cozinha profissional.

Cortador de Gomos — Características Técnicas

Material	Policarbonato
Cor	Metálico
Largura	248 mm
Profundidade	230 mm
Altura	388 mm
Número de Secções	8

Aplicações Profissionais

Ideal para otimizar a preparação de frutas e vegetais em restaurantes, snack-bares, hamburgarias, pizzarias, roulotes e cantinas. Essencial para estabelecimentos que servem saladas, guarnições ou bebidas com fruta fresca, como cafés e hotéis.

Cortador de Gomos — Principais Vantagens

- Corte até 11 vezes mais rápido que o método manual, aumentando a produtividade.
- Design robusto e seguro para uso contínuo em ambientes profissionais.
- Lâminas de fácil substituição, permitindo manutenção simples e prolongando a vida útil do equipamento.
- Facilidade de limpeza e higiene, essencial para a segurança alimentar.

- Cortes uniformes e consistentes, melhorando a apresentação dos pratos e bebidas.

Qual a principal vantagem deste cortador em relação ao corte manual?

Este cortador permite realizar o corte de alimentos até 11 vezes mais rápido que o método manual, garantindo também maior uniformidade e segurança nos gomos produzidos.

É possível substituir as lâminas deste equipamento?

Sim, o design exclusivo das lâminas permite uma fácil substituição, o que facilita a manutenção e prolonga a vida útil do seu cortador.

Que tipo de alimentos posso cortar com este seccionador?

Este cortador é ideal para seccionar tomates e cítricos em 8 gomos uniformes, sendo adequado para frutas e vegetais de consistência similar.

Como é feita a limpeza e manutenção do cortador?

O design do equipamento foi pensado para facilitar a limpeza e manutenção, permitindo uma higienização rápida e eficaz, essencial para qualquer cozinha profissional.

Este equipamento é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta e segura torna-o perfeitamente adequado para o uso intensivo diário exigido em restaurantes, hotéis e outras cozinhas profissionais.