

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cortador de Alimentos em Cubos 9.5 mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ1812	Modelo:	1812
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661181211

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	1812

EAN	8421661181211
Tipo	Cortadora
Cor	Metálico
Material	Inox

Descricao Resumida

Cortador profissional de alimentos em cubos de 9.5 mm, robusto e seguro. Acelera a preparação de frutas, vegetais e queijos, garantindo cortes uniformes e fácil manutenção.

Descricao Completa

Este cortador de alimentos profissional foi concebido para transformar frutas, vegetais e queijos em cubos de 9.5 mm com precisão e rapidez, otimizando a eficiência na área de preparação.

Cortador de Alimentos — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	432 mm
Profundidade	470 mm
Altura	549 mm
Tamanho de Corte	9.5 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, cantinas, hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes de vegetais, frutas e queijos em cubos de forma rápida e uniforme para saladas, guarnições ou bases de confeitaria.

Cortador de Cubos — Principais Vantagens

- Robustez e segurança elevadas para uso contínuo em ambientes profissionais.
- Acelera a preparação de alimentos em até 11 vezes comparado ao corte manual.
- Corte uniforme e preciso de 9.5 mm, ideal para padronização de pratos.
- Versatilidade para cortar uma vasta gama de frutas, vegetais e queijos.
- Facilidade de limpeza e manutenção, garantindo higiene e durabilidade.

Que tipo de alimentos posso cortar com este equipamento?

Este cortador é versátil e permite cortar uma vasta gama de frutas, vegetais (como alface, tomate, cebola) e queijos em cubos.

Qual a dimensão dos cubos que este cortador produz?

Este equipamento foi projetado para produzir cubos com uma dimensão uniforme de 9.5 mm, ideal para padronização.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design robusto e os materiais utilizados facilitam a limpeza e a manutenção, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Este cortador é mais rápido que o corte manual?

Sim, este cortador de alimentos permite acelerar o processo de preparação em até 11 vezes comparativamente ao corte manual com faca.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. Este cortador foi construído com grande robustez e segurança, sendo ideal para o uso contínuo e exigente em qualquer cozinha profissional.