

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Conjunto de Recambio para Cortador de Legumes 12.7 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ15061	Modelo:	15061
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661153614

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	15061
EAN	8421661153614
Tipo	Cortadora
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de recambio essencial para cortadores manuais de legumes, incluindo asa em T, bloco de empurrar e lâmina de 12.7 mm para cortes precisos de dados e bastonetes.

Descricao Completa

Este conjunto de recambio é essencial para manter a funcionalidade e precisão de cortadores manuais de legumes, garantindo cortes uniformes de 12.7 mm para dados e bastonetes.

Recambio Cortador — Características Técnicas

Tipo de Peça	Asa em T, Bloco de Empurrar, Lâmina
Dimensão de Corte	12.7 mm (dados e bastonetes)
Material da Lâmina	Aço inoxidável
Material do Bloco/Asa	Alumínio

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares, hamburgarias, cantinas e food trucks que utilizam cortadores manuais de legumes. Permite a preparação rápida e uniforme de batatas fritas, dados de legumes para saladas ou guarnições, como cebola, tomate e pimentos.

Recambio — Principais Vantagens

A substituição regular destas peças garante a longevidade do seu equipamento de corte manual, mantendo a precisão e a eficiência dos cortes. As lâminas afiadas asseguram um corte limpo, reduzindo o desperdício e otimizando o tempo de preparação na cozinha profissional.

Para que tipo de cortador é este conjunto de recambio?

Este conjunto de recambio é projetado para cortadores manuais de legumes que utilizam lâminas de 12.7 mm para cortes em dados e bastonetes.

Qual a frequência recomendada para substituir estas peças?

A frequência de substituição depende da intensidade de uso e do tipo de alimentos cortados. Recomenda-se a inspeção regular das lâminas e do bloco de empurrar para garantir a eficiência e a segurança do corte.

A instalação destas peças é complexa?

A instalação é geralmente simples e intuitiva, concebida para que os profissionais possam realizar a substituição sem necessidade de ferramentas especializadas.

Quais os materiais utilizados nestas peças de recambio?

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene, enquanto a asa em T e o bloco de empurrar são feitos de alumínio robusto.

Que tipo de corte é possível com esta lâmina de 12.7 mm?

Esta lâmina de 12.7 mm é ideal para obter cortes uniformes em dados e bastonetes, perfeitos para batatas fritas, saladas e outras preparações que requerem precisão.