

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 Cebolas em Flor Manual - 369x409x371 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ15604	Modelo:	15604
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661156042

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	15604
EAN	8421661156042
Cor	Metálico
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Cortador manual de cebolas em flor, robusto e seguro, em alumínio fundido. Agiliza a preparação de vegetais com cortes precisos. Dimensões: 369x409x371 mm.

Descricao Completa

Este cortador manual de cebolas em flor é uma ferramenta robusta e segura, concebida para agilizar a preparação de vegetais em cozinhas profissionais, oferecendo cortes precisos e uniformes.

Cortador Cebolas — Características Técnicas

Material	Alumínio Fundido
Cor	Metálico
Largura	369 mm
Profundidade	409 mm
Altura	371 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks que necessitam de preparar cebolas e outros vegetais de forma rápida e consistente. Também adequado para cantinas, pastelarias com confeitaria e estabelecimentos de catering que procuram eficiência na área de preparação.

Cortador Manual — Principais Vantagens

Acelera a preparação de vegetais em até 11 vezes comparativamente ao corte manual com faca, otimizando o tempo de trabalho. A sua construção robusta em alumínio fundido garante durabilidade e segurança. Permite uma vasta gama de cortes (juliana, cubos, tiras, rodela, gomos) graças ao design exclusivo das lâminas, que são facilmente substituíveis. A manutenção e limpeza são simplificadas, contribuindo para a higiene da cozinha.

Que tipo de vegetais posso cortar com este equipamento?

Este cortador é otimizado para cebolas, mas a sua robustez e design permitem cortar uma variedade de frutas e vegetais como tomates, alfaces, pimentos e outros, dependendo do tipo de lâmina utilizada.

As lâminas são fáceis de substituir?

Sim, o design exclusivo do equipamento permite uma substituição rápida e simples das lâminas, facilitando a adaptação a diferentes tipos de corte e a manutenção.

Este cortador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A sua construção em alumínio fundido confere-lhe grande robustez e durabilidade, sendo ideal para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção do cortador?

O equipamento foi concebido para uma limpeza e manutenção fáceis. As suas peças podem ser desmontadas para uma higienização completa, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Que vantagens oferece este cortador em comparação com o corte manual?

Este cortador acelera o processo de preparação em até 11 vezes, garantindo uniformidade nos cortes e maior segurança para o operador, reduzindo o risco de acidentes e otimizando a produtividade.