

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

Conjunto de Substituição para Cortador de Legumes 6.4 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ15081	Modelo:	15081
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661150811

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	15081
EAN	8421661150811
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Conjunto completo de substituição para cortadores de legumes, incluindo pega em T, bloco de pressão e lâmina de 6.4 mm para cubos e palitos. Fabricado em aço inoxidável e alumínio.

Descricao Completa

Este conjunto de substituição é essencial para manter a funcionalidade e precisão de cortadores de legumes profissionais, garantindo cortes uniformes de 6.4 mm para cubos e palitos. Ideal para restaurar a capacidade de corte original do seu equipamento, assegurando a continuidade da produção na sua cozinha.

Recambio Asa T — Características Técnicas

Tipo de Peça	Conjunto de substituição (Pega em T, Bloco de Pressão, Lâmina)
Dimensão do Corte	6.4 mm (para cubos e palitos)
Materiais	Aço inoxidável, Alumínio

Aplicações Profissionais

Este conjunto de substituição é indispensável em qualquer cozinha profissional que dependa de cortes precisos e consistentes de legumes. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes de ingredientes como cebolas, tomates, pimentos ou batatas em cubos e palitos de 6.4 mm.

Conjunto de Substituição — Principais Vantagens

- **Precisão de Corte:**** Garante a uniformidade dos cubos e palitos de 6.4 mm, essencial para a apresentação e confecção dos pratos.
- **Durabilidade:**** Fabricado com materiais robustos como aço inoxidável e alumínio, assegurando uma longa vida útil mesmo em uso intensivo.
- **Manutenção Simplificada:**** Permite a substituição rápida e fácil das peças desgastadas, prolongando a vida útil do cortador de legumes sem necessidade de adquirir um equipamento novo.
- **Higiene:**** Materiais que facilitam a limpeza e desinfecção, cumprindo as normas de segurança alimentar.

- ****Otimização de Custos:**** Uma solução económica para manter a eficiência do seu equipamento existente.