

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

Lâmina de Substituição Festoneada 9.5 mm para Cortador de Tomates

Informacoes do Produto

SKU:	PJ15114	Modelo:	15114
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661511414

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	15114
EAN	8421661511414
Tipo	Cortadora
Material	Inox

Descricao Resumida

Lâmina de substituição festoneada de 9.5 mm em aço inoxidável, ideal para manter a precisão e eficiência do seu cortador de tomates profissional.

Descricao Completa

Esta lâmina de substituição festoneada de 9.5 mm, fabricada em aço inoxidável, é essencial para manter a eficiência e a precisão no corte de tomates em ambientes de cozinha profissional.

Lâmina de Substituição Festoneada 9.5mm — Características Técnicas

Tipo de Lâmina	Festoneada
Espessura de Corte	9.5 mm
Material	Aço Inoxidável
Aplicação	Cortador de Tomates

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hamburgarias, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que necessite de preparar grandes volumes de tomates fatiados de forma rápida e uniforme na área de preparação.

Lâmina de Substituição — Principais Vantagens

- Mantém a performance de corte original do equipamento.
- Garante cortes uniformes e consistentes, essenciais para a apresentação e porcionamento.
- Fácil substituição para minimizar o tempo de inatividade na cozinha.
- Material resistente à corrosão e fácil de limpar, promovendo a higiene.
- Prolonga a vida útil do cortador de tomates, otimizando o investimento.

Quando devo substituir a lâmina do meu cortador de tomates?

A lâmina deve ser substituída quando começar a notar que os cortes não são limpos, os tomates ficam esmagados ou o esforço para cortar aumenta. A substituição regular garante a qualidade do produto e a segurança do operador.

Esta lâmina é compatível com todos os cortadores de tomates?

Não, esta lâmina é projetada para cortadores de tomates específicos que utilizam lâminas de 9.5 mm com perfil festoneado. Verifique sempre as especificações do seu equipamento antes de adquirir uma lâmina de substituição.

Qual a vantagem de uma lâmina festoneada?

As lâminas festoneadas são ideais para cortar alimentos com pele mais resistente, como os tomates, pois a sua borda ondulada permite perfurar a pele sem esmagar o interior, resultando em fatias mais limpas e intactas.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta lâmina?

A lâmina de aço inoxidável deve ser lavada com água morna e detergente neutro após cada utilização, enxaguada abundantemente e seca de imediato para evitar manchas e prolongar a sua vida útil. Tenha cuidado ao manusear devido à sua afiação.

É difícil instalar esta lâmina de substituição?

A instalação de lâminas de substituição em cortadores profissionais é geralmente um processo simples, mas requer atenção e o uso de equipamento de proteção individual, como luvas, devido à afiação. Consulte sempre o manual do seu cortador para instruções específicas.