

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Picadora de Carne Manual Inox Compacta

Informacoes do Produto

SKU:	LA60329	Modelo:	LA60329
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603297

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60329
EAN	8414271603297

Descricao Resumida

Picadora de carne manual em aço inoxidável, ideal para pequenas produções em cozinhas profissionais. Compacta, fácil de usar e limpar, sem necessidade de eletricidade.

Descrição Completa

Prepare carnes e enchidos com rapidez e eficiência utilizando este moedor manual em inox, ideal para estabelecimentos com produção moderada. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional.

moedor de carne manual — Características Técnicas

Dimensões	230 x 200 x 150 mm
Peso	1,88 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pequenos restaurantes, tascas, snack-bares e roulotes que necessitam de moer carne fresca para hambúrgueres, enchidos ou pratos do dia. O Gestor de F&B de um hotel pequeno pode utilizá-lo para preparações específicas fora do serviço principal, garantindo frescura e controlo sobre os ingredientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este moedor manual em aço inoxidável oferece uma solução económica e fiável para a moagem de carne em estabelecimentos com volumes de produção moderados. A sua simplicidade de utilização e a ausência de componentes elétricos garantem operacionalidade contínua e manutenção mínima, sendo uma escolha prática para quem procura eficiência sem investimento elevado.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de moagem por ciclo deste moedor manual?

Este modelo manual não especifica uma capacidade por ciclo, mas é concebido para moagem direta conforme a necessidade do utilizador.

O moedor de carne manual em inox é fácil de limpar?

Sim, a construção em aço inoxidável e o design simples permitem uma limpeza rápida e eficaz, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

É necessário algum tipo de montagem ou instalação especial?

Não, este é um moedor manual pronto a usar. Basta fixá-lo a uma bancada estável através do seu sistema de aperto para começar a moer.

Que tipo de carne é ideal para moer com este equipamento?

Este moedor manual é ideal para moer carnes frescas com alguma gordura, como vaca, porco ou aves, para a preparação de hambúrgueres, almôndegas ou enchidos caseiros.

Este modelo inclui discos de diferentes espessuras?

A descrição original indica "3 DIS.", sugerindo que este modelo vem com três discos para moagem, permitindo variar a textura da carne moída.