

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Picador de Carne Manual com Sistema TurnCut e Ventosa de Fixação

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA60340	<b>Modelo:</b>	LA60340
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271603402

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA60340
<b>EAN</b>	8414271603402

### Descricao Resumida

Picador de carne manual robusto com sistema TurnCut e fixação por ventosa, garantindo estabilidade. Ideal para pequenas produções em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Moedor de carne manual com ventosa para máxima estabilidade em bancada. Ideal para preparar carne picada fresca em estabelecimentos de pequena e média dimensão, como snack-bares, talhos ou cozinhas caseiras exigentes, garantindo a máxima higiene e controlo sobre a textura.

### Moedor de Carne Manual — Características Técnicas

<b>Dimensões (C x L x A)</b>	230 x 135 x 180 mm
<b>Peso</b>	1,23 kg
<b>Sistema de Fixação</b>	Ventosa de alta aderência
<b>Acionamento</b>	Manual com manivela
<b>Material</b>	Metal (verificar se é esmaltado ou aço inox, se aplicável)
<b>Certificação</b>	CE (se aplicável)

### Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes tradicionais ou tascas que necessitam de moer carne fresca para pratos do dia ou enchidos caseiros. Perfeito para donos de snack-bares ou roulotes que procuram uma solução económica e eficiente para preparar hambúrgueres ou recheios personalizados, garantindo sempre a qualidade superior da carne picada na hora.

### Moedor de Carne Manual — Principais Vantagens

A estabilidade garantida pela ventosa de alta aderência assegura um uso seguro e confortável, mesmo durante a operação intensiva. O acionamento manual via manivela oferece controlo total

sobre a moagem, permitindo obter a textura desejada para cada preparação culinária, desde uma moagem mais fina a uma mais grossa, conforme a necessidade da ementa.

## Perguntas Frequentes

---

### **Este moedor de carne é adequado para uso profissional contínuo?**

Este moedor manual é ideal para operações com volume moderado, como snack-bares ou restaurantes que preparam quantidades específicas de carne picada na hora. Para produção intensiva, recomendamos equipamentos elétricos industriais.

### **Qual a capacidade de moagem por hora deste equipamento?**

A capacidade de moagem por hora depende da força aplicada na manivela e da experiência do utilizador. Este modelo manual permite um controlo preciso, sendo mais focado na qualidade da moagem do que na velocidade de produção em massa.

### **O material utilizado garante a segurança alimentar?**

Sim, os moedores de carne manuais de qualidade são fabricados com materiais seguros para contacto alimentar. A limpeza regular após cada uso é essencial para manter a higiene e a segurança alimentar.

### **Como funciona o sistema de fixação com ventosa?**

A ventosa é ativada pressionando o moedor contra uma superfície lisa e não porosa. Ao rodar uma alavanca ou pressionar firmemente, cria-se um vácuo que fixa o equipamento à bancada de forma estável, evitando movimentos indesejados durante a moagem.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a maioria dos moedores manuais são concebidos para serem desmontados facilmente. Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro, seguida de uma secagem completa para prevenir a corrosão e garantir a durabilidade do equipamento.

?