

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cortador de Legumes e Batata Frita Manual com Lâminas Intercambiáveis

Informacoes do Produto

SKU:	LA60344	Modelo:	LA60344
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603440

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60344
EAN	8414271603440

Descricao Resumida

Cortador manual de legumes e batata frita com 3 lâminas intercambiáveis (6mm, 9mm, fatiador 6mm). Ideal para cortes rápidos e uniformes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Corte legumes e batata frita de forma rápida e uniforme com este fatiador manual compacto, ideal para otimizar o mise en place em cozinhas profissionais de snack-bares, rouletes e restaurantes com serviço contínuo. Inclui 3 lâminas de diferentes espessuras para versatilidade na preparação de guarnições e saladas.

Cortador de Legumes e Batata Frita — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	295 x 125 x 120 mm
Peso	1,06 kg
Lâminas Incluídas	3 (6, 9 e 6 mm para rodela)
Acessórios	2 empurradores, pentes de limpeza

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com alto volume de serviço, como snack-bares, hamburgarias e rouletes, permitindo a preparação rápida de batatas fritas, saladas e guarnições. Para o chef de cozinha em restaurantes de média dimensão que necessita de agilizar a preparação de vegetais para menus diversos.

Cortador de Legumes e Batata Frita — Principais Vantagens

A versatilidade de três lâminas (6mm, 9mm para rodela) permite a preparação de diversos cortes para batatas fritas e outros vegetais. A construção robusta e compacta garante durabilidade e facilidade de arrumação em cozinhas com espaço limitado. Inclui acessórios práticos para empurrar os alimentos e para uma limpeza eficiente, assegurando a conformidade com as normas de higiene.

Perguntas Frequentes

Que tipos de cortes este equipamento permite?

Este cortador inclui 3 lâminas: uma de 6mm e outra de 9mm para rodela de batata ou outros vegetais, permitindo dois tipos de espessura para batatas fritas.

Qual a capacidade de corte por utilização?

O equipamento não especifica uma capacidade de corte por minuto ou por utilização, mas o design com empurradores facilita o processamento contínuo de pequenas quantidades.

O equipamento é adequado para uso profissional intensivo?

Sim, o cortador foi concebido para uso em cozinhas profissionais, como snack-bars e roulotes, onde a rapidez na preparação é essencial. A sua robustez suporta o uso frequente em estabelecimentos de média dimensão.

Quais os materiais de fabrico e normas de segurança?

O equipamento é construído com materiais adequados para contacto alimentar. Embora não especifique normas como CE ou HACCP diretamente, o seu design visa facilitar a limpeza e a operação segura, essencial para ambientes profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o cortador inclui pentes de limpeza específicos para auxiliar na remoção de resíduos das lâminas e dos componentes. O design simples permite uma desmontagem rápida para uma higienização completa após cada utilização.