

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



Hotelequip.pt

Cortador de Bolas Encaracolado Oval para Decoração Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA60372	Modelo:	LA60372
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603723

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60372
EAN	8414271603723

Descricao Resumida

Utensílio profissional para criar bolas ovais encaracoladas de frutas e vegetais. Ideal para guarnições decorativas em pratos de restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Aprimore a sua apresentação de alimentos com este cortador de bolas oval encaracolado profissional, ideal para criar guarnições decorativas em segundos. Com 21,5 cm de comprimento, este utensílio de cozinha preciso é perfeito para chefs e cozinheiros que procuram adicionar um toque de sofisticação aos pratos, seja em restaurantes de hotelaria ou em estabelecimentos de restauração com serviço contínuo.

Cortador de Bolas Oval Encaracolado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	215 x 67 x 20 mm
Peso	43 g

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes tradicionais portugueses e estabelecimentos de hotelaria que necessitam de criar apresentações apelativas rapidamente. Este utensílio é perfeito para a mise en place de saladas, sobremesas ou guarnições, adicionando um toque de criatividade e profissionalismo, mesmo em cozinhas com grande volume de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este cortador oval encaracolado destaca-se pela sua simplicidade de utilização e pela capacidade de transformar ingredientes banais em elementos visuais sofisticados. Com um design ergonómico e peso reduzido (43g), permite longos períodos de trabalho sem fadiga, garantindo eficiência e consistência na criação de guarnições durante o serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Este cortador é adequado para qual tipo de estabelecimento?

?

É ideal para restaurantes, hotéis, pastelarias e outros estabelecimentos de restauração profissional que procuram melhorar a apresentação dos seus pratos com guarnições criativas.

Quais as dimensões deste cortador?

As dimensões aproximadas são 215 mm de comprimento por 67 mm de largura e 20 mm de altura.

Qual o peso deste utensílio?

O peso deste cortador é de apenas 43 gramas, o que o torna muito leve e fácil de manusear durante longos períodos de trabalho.

Como este cortador pode melhorar a minha apresentação de pratos?

Ele permite criar guarnições com um formato oval encaracolado que adiciona um aspeto visualmente interessante e profissional a saladas, frutas, vegetais ou sobremesas, elevando a perceção de qualidade dos seus pratos.

É um utensílio fácil de limpar?

Sim, devido à sua simplicidade de design e material, é fácil de lavar à mão após o uso, assegurando a higiene necessária em cozinhas profissionais.