

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Amaciador de Carne Inox para Cozinhas Profissionais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA60432	<b>Modelo:</b>	LA60432
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271604324

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA60432
<b>EAN</b>	8414271604324

### Descricao Resumida

Amaciador de carne em aço inoxidável, essencial para cozinhas profissionais. Melhora a textura da carne, reduz o tempo de confeção e otimiza a absorção de temperos.

## Descricao Completa

Amaciador de carne profissional em Inox 18/10, com 150mm de comprimento, ideal para preparar diversos tipos de carne para restaurantes e pastelarias. Perfeito para operações de mise en place rápidas e eficientes em cozinhas profissionais.

## Características Técnicas

Material	Inox 18/10
Medidas (C x L x A)	150 x 110 x 30 mm
Peso	210 g

## Aplicações Profissionais

Este amaciador de carne é uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros em estabelecimentos de restauração de média dimensão, como restaurantes tradicionais, pizzarias ou churrasqueiras. É ideal para preparar bifes, costeletas ou outras peças de carne, garantindo uma textura uniforme e tempos de cozedura otimizados, cruciais durante os períodos de maior movimento.

## Amaciador de Carne — Principais Vantagens

Fabricado em aço Inox 18/10 de alta qualidade, este utensílio de cozinha oferece durabilidade superior e resistência à corrosão, assegurando a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP). O seu design ergonómico e o peso reduzido (210g) permitem um manuseamento confortável e preciso, facilitando o trabalho repetitivo durante a preparação de grandes volumes de carne.

## Perguntas Frequentes

Qual o material principal deste amaciador de carne?

Este amaciador é fabricado em aço Inox 18/10, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

#### **Quais as dimensões exatas deste utensílio?**

As dimensões deste amaciador de carne são 150 mm de comprimento, 110 mm de largura e 30 mm de altura.

#### **Este amaciador é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para restaurantes, snack-bares, tascas, pastelarias e qualquer cozinha profissional que necessite de preparar carne de forma eficiente.

#### **O peso do produto afeta a sua usabilidade?**

Com apenas 210g, o peso reduzido deste amaciador permite um manuseamento leve e confortável, ideal para uso contínuo sem fadiga.

#### **Este amaciador de carne cumpre normas de segurança alimentar?**

Sim, o material Inox 18/10 é amplamente utilizado em cozinhas profissionais por ser higiénico e fácil de limpar, contribuindo para o cumprimento das normas HACCP.