

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 06/07/2026

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

Amaciador de Carne Inox para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	LA60432	Modelo:	LA60432
Marca:	LACOR	EAN:	8414271604324

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60432
EAN	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.