

# 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 em Espiral Manual para Esparguete Vegetal

### Informacoes do Produto

|               |         |                |               |
|---------------|---------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | LA60529 | <b>Modelo:</b> | LA60529       |
| <b>Marca:</b> | LACOR   | <b>EAN:</b>    | 8414271605291 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | LACOR         |
| <b>Modelo</b> | LA60529       |
| <b>EAN</b>    | 8414271605291 |

### Descricao Resumida

Corta frutas e legumes em espiral, ideal para esparguete vegetal de curgete, cenoura ou batata. Lâminas de aço inoxidável. Promove ementas saudáveis e criativas.

## Descricao Completa

Este cortador manual de legumes em espiral permite transformar vegetais em tiras finas, ideais para esparguete vegetal ou saladas, otimizando a preparação na cozinha profissional.

### Características Técnicas

|                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Dimensões (C x L x A)</b> | 17,5 x 13,0 x 6,5 cm                  |
| <b>Peso</b>                  | 70 g                                  |
| <b>Material das Lâminas</b>  | Aço Inoxidável                        |
| Tipo de Corte                | Espiral                               |
| <b>Utilização</b>            | Manual                                |
| <b>Montagem</b>              | Fornecido montado — pronto a utilizar |

### Aplicações Profissionais

Este cortador é adequado para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cafés com oferta de refeições leves, cantinas empresariais e hospitalares que promovem alimentação saudável, e serviços de catering para eventos com menus personalizados.

### Cortador de Legumes em Espiral — Principais Vantagens

- Versatilidade no corte de legumes e frutas para diversas apresentações.
- Promoção de ementas saudáveis e baixas em hidratos de carbono.
- Lâminas de aço inoxidável que garantem durabilidade e higiene.
- Fácil de usar, com um mecanismo simples e intuitivo.
- Design compacto para arrumação eficiente em qualquer cozinha.

**Que tipo de legumes e frutas posso cortar com este utensílio?**

Este cortador é ideal para legumes firmes como curgete, cenoura, nabo, batata, beterraba e pepino, permitindo criar esparguete vegetal ou tiras decorativas.

#### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design simples e as lâminas de aço inoxidável facilitam a limpeza manual após cada utilização, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

#### **Este cortador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Projetado para tarefas de preparação específicas, oferece um corte preciso e eficiente para volumes moderados, sendo um complemento útil em qualquer cozinha profissional.

#### **As lâminas são substituíveis ou afiáveis?**

As lâminas de aço inoxidável são duradouras e mantêm o fio por um longo período. Não são concebidas para substituição ou afiação pelo utilizador.

#### **Qual a principal vantagem de usar um cortador em espiral na minha ementa?**

Permite diversificar a apresentação dos pratos, oferecer alternativas saudáveis e baixas em hidratos de carbono, e adicionar um toque criativo a saladas e acompanhamentos.