

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



Centrifugador de Saladas Manual 250 mm para Vegetais

Informacoes do Produto

SKU:	LA61403	Modelo:	LA61403
Marca:	LACOR	EAN:	8414271614033

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61403
EAN	8414271614033

Descricao Resumida

Centrifugador manual de saladas e vegetais de 250 mm, ideal para secagem rápida. Design compacto com base antiderrapante e manuseamento ergonómico.

Descricao Completa

Centrifugador compacto para escorrer saladas e vegetais em segundos, ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço. A sua elevada velocidade de centrifugação garante folhas de alface e outros vegetais perfeitamente secos, otimizando o processo de *mise en place* e garantindo a frescura dos ingredientes.

centrifugador saladas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	250 x 250 x 200 mm
Peso	1,20 kg
Composição	Tapa, grelha e taça
Base	Antideslizante e estável

Aplicações Profissionais

Ideal para bares com serviço rápido, snack-bares e roulotes que necessitam de preparar grandes volumes de saladas de forma eficiente. Para o chef de cozinha em restaurantes de bairro ou estabelecimentos com cozinha tradicional portuguesa que preza pela rapidez e qualidade na preparação de vegetais frescos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua versatilidade permite utilizar a própria taça como recipiente de serviço, simplificando a operação e reduzindo a necessidade de louça adicional. O design com base antideslizante assegura estabilidade durante o uso, mesmo em superfícies molhadas, e o manuseamento ergonómico através do pomo giratório facilita a operação contínua durante os períodos de maior movimento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade aproximada de escoamento por ciclo?

Embora não especificada, a sua eficiência permite escorrer uma quantidade significativa de alface ou vegetais em segundos, adequado para o serviço contínuo em estabelecimentos de média/alta rotatividade.

Este modelo é ideal para estabelecimentos que preparam saladas frescas regularmente, como bares, snack-bares e restaurantes com menus que incluem entradas ou acompanhamentos à base de vegetais.

A sua construção em três peças (tapa, grelha e taça) facilita a limpeza manual, permitindo a desmontagem para uma higienização completa após cada utilização.

Sim, a base antideslizante confere elevada estabilidade, prevenindo movimentos indesejados durante a centrifugação e garantindo a segurança na bancada da cozinha.

O pombo giratório ergonómico permite um manuseamento confortável e contínuo, mesmo durante longos períodos de utilização em cozinhas profissionais com alto volume de pedidos.