

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: 03/07/2026

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

Centrifugador de Salada e Verduras 4 L em Inox e Acrílico

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------|----------------|---------------|
| SKU: | LA61404 | Modelo: | LA61404 |
| Marca: | LACOR | EAN: | 8414271614040 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | LACOR |
| Modelo | LA61404 |

EAN

8414271614040

Descrição Resumida

Centrifugador de salada e verduras de 4 litros, construído em aço inoxidável e acrílico, ideal para secagem eficiente em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este centrifugador de salada e verduras de 4 litros, fabricado em aço inoxidável e acrílico, é uma ferramenta essencial para a secagem eficiente de vegetais em cozinhas profissionais, garantindo a frescura e crocância dos ingredientes.

Características Técnicas

| Propriedade | Valor |
|-----------------------|--------------------------|
| Dimensões (L x P x A) | 250 x 250 x 150 mm |
| Peso | 1,23 kg |
| Capacidade | 4 L |
| Materiais | Aço Inoxidável, Acrílico |

Aplicações Profissionais

Este centrifugador é ideal para qualquer estabelecimento que necessite de preparar saladas frescas e crocantes diariamente. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e serviços de catering que valorizam a qualidade dos seus vegetais.

Centrifugador de Salada — Principais Vantagens

- Garante a secagem eficiente de verduras, resultando em saladas mais crocantes e com melhor absorção de molhos.
- Construção robusta em aço inoxidável e acrílico, assegurando durabilidade e resistência ao uso intensivo.

- Fácil de utilizar e de limpar, otimizando o tempo de preparação na cozinha profissional.
- Capacidade de 4 litros, adequada para volumes médios de produção em diversas operações.
- Contribui para a melhoria da qualidade e apresentação final dos pratos servidos.

Como garantir a durabilidade deste centrifugador?

Para prolongar a vida útil do centrifugador, recomenda-se a limpeza imediata após cada uso com água e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. Armazenar em local seco.

Qual a capacidade real para uso profissional?

Com uma capacidade de 4 litros, este centrifugador é adequado para a preparação de saladas em volumes médios, ideal para restaurantes de bairro, snack-bares e pequenas cantinas.

É fácil de limpar e higienizar?

Sim, o design simples e os materiais como o aço inoxidável e o acrílico facilitam a desmontagem e limpeza, permitindo uma higienização rápida e eficaz, essencial em qualquer cozinha profissional.

Este equipamento é adequado para todos os tipos de vegetais?

É ideal para a secagem de folhas verdes como alface, espinafres, rúcula, e outras verduras delicadas, ajudando a remover o excesso de água sem danificar os vegetais.

Qual a importância de secar bem as verduras?

A secagem adequada das verduras é crucial para evitar que as saladas fiquem aguadas, garantindo que os molhos adiram melhor e que os vegetais mantenham a sua textura crocante e frescura por mais tempo.