

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 03/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Moinho Elétrico Dual Pimenta e Sal para Serviço de Mesa

Informações do Produto

SKU:	LA62824	Modelo:	LA62824
Marca:	LACOR	EAN:	8414271628245

Imagens do Produto



Especificações

Marca	LACOR
Modelo	LA62824

Descrição Resumida

Moinho elétrico dual para pimenta e sal, ideal para serviço de mesa em restaurantes e hotelaria. Oferece moagem fresca e conveniente com operação simples.

Descrição Completa

Este moinho elétrico dual oferece a moagem simultânea de pimenta e sal, ideal para otimizar o serviço de mesa em ambientes profissionais. Garante frescura e conveniência para os clientes, elevando a experiência gastronômica.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	180 x 70 x 70 mm
Peso	0,345 kg

Aplicações Profissionais

Este moinho elétrico é uma solução prática para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hamburgarias e pastelarias com serviço de mesa. É igualmente adequado para hotéis que procuram oferecer um toque de conveniência e elegância aos seus clientes, bem como para empresas de catering em eventos onde a apresentação e a funcionalidade são cruciais.

Moinho Elétrico Dual — Principais Vantagens

- Moagem elétrica rápida e eficiente de pimenta e sal.
- Design dual que economiza espaço na mesa e simplifica o serviço.
- Operação com uma só mão, facilitando o uso por clientes e staff.
- Contribui para uma experiência gastronômica superior com temperos frescos.
- Construção robusta para uso contínuo em ambientes profissionais.

Como se efetua a moagem de pimenta e sal simultaneamente?

Este moinho possui dois compartimentos separados e mecanismos de moagem independentes, permitindo moer pimenta e sal ao mesmo tempo ou individualmente, conforme a necessidade do cliente.

Este moinho é adequado para uso intensivo em restaurantes?

Sim, o design e a construção deste moinho elétrico são pensados para a durabilidade e eficiência exigidas no serviço de mesa de restaurantes, cafés e hotéis.

É possível ajustar a espessura da moagem?

Normalmente, moinhos elétricos desta categoria permitem ajustar a espessura da moagem, oferecendo versatilidade para diferentes preferências dos clientes.

Como se realiza a limpeza e manutenção do moinho?

A limpeza deve ser feita com um pano húmido na parte exterior. Para os compartimentos internos, recomenda-se esvaziar e limpar com um pincel seco, evitando a imersão em água.

Quais as vantagens de um moinho elétrico em comparação com um manual?

Um moinho elétrico oferece maior conveniência e rapidez na moagem, permitindo operar com uma só mão. É ideal para um serviço de mesa mais eficiente e para clientes com mobilidade reduzida.