

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 Elétrico de Kebab Profissional, Lâmina Ø100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	LA69230	Modelo:	LA69230
Marca:	LACOR	EAN:	8414271692307

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69230
EAN	8414271692307

Descricao Resumida

Cortador elétrico de kebab profissional com lâmina de Ø100 mm e ajuste de espessura de 0 a 8 mm. Garante cortes precisos e uniformes para serviço rápido.

Descrição Completa

O fatiador elétrico de kebab com motor de 80W e 2800 rpm garante um corte de precisão entre 0 e 8 mm, ideal para o rush do serviço em restaurantes de döner kebab, shawarma ou churrascos verticais.

Cortador Elétrico Kebab — Características Técnicas

Potência	80 W
Velocidade	2800 r.p.m.
Lâmina	Ø100 mm
Espessura de corte	de 0 a 8 mm
Dimensões	19,9 x 11,4 x 18,4 cm
Peso	1,2 kg
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Dimensões Totais	230 x 180 x 270 mm
Peso Total	1,5 kg

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou restaurante especializado em döner, gyros ou shawarma, este fatiador elétrico é essencial para um serviço rápido e eficiente. A sua operacionalidade e precisão permitem ao cozinheiro otimizar o tempo de corte durante o serviço contínuo, mantendo a qualidade e o rendimento.

Cortador Elétrico de Kebab — Principais Vantagens

Este fatiador destaca-se pela sua lâmina desmontável em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando durabilidade e conformidade com normas de higiene alimentar. O regulador de espessura de corte ajustável de 0 a 8 mm oferece versatilidade, enquanto o design ergonómico e o funcionamento silencioso proporcionam conforto e eficiência ao operador, mesmo em cozinhas profissionais com elevada produção.

Perguntas Frequentes

Qual a potência deste cortador elétrico de kebab?

O cortador elétrico de kebab possui uma potência de 80W.

Qual a gama de espessura de corte ajustável?

A espessura de corte é ajustável de 0 a 8 mm, permitindo adaptar a fatia às necessidades do seu estabelecimento.

É fácil de limpar este slicer de kebab?

Sim, a lâmina é desmontável, facilitando a limpeza e garantindo a higiene necessária para cozinhas profissionais.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam deste fatiador?

Este fatiador é ideal para restaurantes de kebab, shawarma, churrascos verticais, snack-bares e roulotes que servem carne grelhada em sistema de rolo.

Qual o material da lâmina e qual a sua dimensão?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade e tem um diâmetro de 100 mm.