

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



Hotelequip.pt

Picadora de Carne Elétrica Profissional 85 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	LA69368	Modelo:	LA69368
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693687

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69368
EAN	8414271693687

Descricao Resumida

Picadora de carne elétrica profissional com 250 W e capacidade de 85 kg/h. Corpo em alumínio fundido, engrenagens metálicas e função de inversão de rotação. Inclui 3 discos e acessórios para enchidos.

Descricao Completa

Equipamento robusto para processar até 85 kg de carne por hora, ideal para cozinhas profissionais que exigem rapidez e consistência na preparação de enchidos e carne picada. Com motor de 250W e função reverse, garante um fluxo de trabalho contínuo e eficiente, mesmo em períodos de alta demanda.

Moedor de carne profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio fundido
Potência	250 W
Velocidade	12000 r.p.m.
Capacidade de Produção	85 kg/h
Dimensões (L×P×A)	41 × 19,5 × 35 cm
Peso	12,3 kg
Inclui	3 discos perfurados (Ø3-5-8 mm), 4 acessórios (Kibbe incluído), 3 tamanhos para enchidos
Funções Adicionais	Função Reverse (REV)
Manutenção	Totalmente desmontável para fácil limpeza

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração que preparam carne picada e enchidos em volume, como talhos integrados em supermercados, talhos de bairro, ou restaurantes com forte componente de pratos de carne. O Chef de cozinha que necessita de diversificar a sua ementa com salsichas artesanais ou o gestor de um snack-bar que prepara diariamente hambúrgueres frescos beneficiam da sua elevada capacidade de produção e versatilidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este moedor destaca-se pela sua construção em alumínio fundido e engrenagens metálicas, garantindo durabilidade e resistência para uso intensivo em cozinhas profissionais. A inclusão de três discos de corte com diferentes malhas (3, 5 e 8 mm) e acessórios para enchidos permite uma versatilidade excepcional, adaptando-se a diversas preparações. A função reverse (REV) facilita a desobstrução e otimiza o tempo de trabalho, enquanto o design totalmente desmontável assegura uma higienização rápida e eficaz, essencial para cumprir as normas de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste moedor de carne profissional?

Este moedor elétrico tem capacidade para processar até 85 kg de carne por hora, sendo adequado para operações de média a grande escala.

Quais os tipos de corte que este moedor permite?

Inclui três discos perfurados em aço inoxidável com diferentes tamanhos de malha (3 mm, 5 mm e 8 mm), permitindo obter carne picada com texturas variadas e homogéneas.

Este equipamento possui função de reversão?

Sim, este moedor dispõe de uma função reverse (REV) que permite alterar o sentido de rotação do parafuso, facilitando a desobstrução em caso de entupimento e garantindo um funcionamento contínuo.

É fácil de limpar este moedor de carne profissional?

Sim, o equipamento é totalmente desmontável, o que facilita a limpeza minuciosa de todas as suas partes após cada utilização, garantindo a higiene e conformidade com as normas HACCP?

Que acessórios vêm incluídos com o moedor?

Para além dos três discos de corte, este moedor inclui quatro acessórios extra, nomeadamente um acessório Kibbe e três tamanhos de funis para a preparação de enchidos como salsichas e linguiças.