

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Moedor Eléctrico da Carne Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69368	<b>Modelo:</b>	69368
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271693687

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	69368
<b>EAN</b>	8414271693687

## Descricao Resumida

### Características Técnicas:

Triturador estável e resistente, com corpo de alumínio fundido

Engrenagens interiores e exteriores metálicas para uma maior resistência

Função reverse (REV) para alterar o sentido de rotação

Inclui 3 discos perfurados de aço inoxidável para 3 diferentes tamanhos de carne homogêneos (Ø3-5-8 mm)

Inclui 4 acessórios extra (Kibbe incluído)

Três tamanhos de enchidos, como salsichas, lingüiças,...

Totalmente desmontável para facilitar a limpeza

Potência: 250 W

Velocidade: 12000 r.p.m.

Capacidade: 85 kg/h

Dimensões: 41x19,5x35 cm

Peso: 12,3 kg

## Descricao Completa

### Descrição Técnica:

Moedor elétrico da carne Profissional com o corpo de alumínio fundido, 3 discos perfurados de aço inoxidável e 4 acessórios extra.