

# 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 1 kg/min para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69369	<b>Modelo:</b>	LA69369
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271693694

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA69369
<b>EAN</b>	8414271693694

### Descricao Resumida

Picadora de carne elétrica compacta com 300 W de potência e capacidade de 1 kg/min. Inclui 3 discos de aço inoxidável e acessórios para enchidos e Kibbe, ideal para cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Moedor elétrico profissional com 300W de potência, ideal para picar carne de forma rápida e eficiente em cozinhas de restaurantes, snack-bares e pastelarias. Garante textura homogênea com os seus 3 discos perfurados e versatilidade para enchidos e kibbe.

### Moedor de Carne Elétrico — Características Técnicas

<b>Potência</b>	300 W
<b>Capacidade</b>	1 kg/min
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	38,6x16,6x34,2 cm
<b>Peso</b>	3,7 kg
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Acessórios Incluídos</b>	3 discos perfurados (Ø3-5-8 mm), Kibbe, 3 tamanhos para enchidos

### Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com produção moderada, como snack-bares, hamburgarias, pastelarias e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa. O Gestor de F&B de um hotel de menor dimensão ou um Chef de cozinha de um restaurante com cerca de 60 covers poderá contar com este moedor para a preparação diária de carne picada e enchidos.

### Moedor de Carne — Eficiência e Versatilidade

Este moedor de carne destaca-se pela sua robustez com engrenagens internas e externas metálicas, garantindo durabilidade mesmo em uso intensivo. A facilidade de desmontagem para limpeza cumpre as normas de higiene HACCP, enquanto os diversos acessórios permitem a produção de

carne picada em diferentes granulometrias e a criação de enchidos perfeitos.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade de processamento deste moedor de carne?

O moedor de carne profissional LA69369 processa até 1 kg de carne por minuto.

### Que tipos de acessórios vêm incluídos com este equipamento?

Inclui 3 discos perfurados em aço inoxidável com diferentes diâmetros (3mm, 5mm e 8mm), um acessório para fazer Kibbe e três tamanhos de bocais para a elaboração de enchidos como salsichas e chouriços.

### É fácil de limpar e manter este moedor de carne?

Sim, o equipamento é totalmente desmontável, o que facilita a limpeza e a manutenção, assegurando o cumprimento das normas de higiene.

### Que tipo de carne este moedor consegue processar?

Este moedor é adequado para processar diversos tipos de carne, incluindo vaca, porco e frango, para a produção de carne picada ou enchidos, adaptando a textura através dos discos incluídos.

### Este equipamento é adequado para uso profissional contínuo?

Sim, com uma potência de 300W e engrenagens metálicas, este moedor foi concebido para um uso profissional frequente em estabelecimentos de restauração e similares, garantindo fiabilidade.