

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Desidratador de Alimentos Profissional 600 W com 6 Bandejas

Informacoes do Produto

SKU:	LA69523	Modelo:	LA69523
Marca:	LACOR	EAN:	8414271695230

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69523
EAN	8414271695230

Descricao Resumida

Desidratador de alimentos profissional de 600 W com 6 bandejas, ideal para conservar frutas, legumes e carnes, mantendo nutrientes. Controlo de temperatura de 29°C a 73°C.

Descricao Completa

Este desidratador de alimentos profissional de 600 W permite a conservação eficaz de uma vasta gama de produtos, extraíndo a humidade para prolongar a sua vida útil sem comprometer os nutrientes. Opera numa gama de temperaturas controlada, ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Potência	600 W
Temperatura de Trabalho	29°C a 73°C
Capacidade	6 bandejas
Dimensões (LxPxA)	360x470x260 mm
Peso	5.5 kg

Aplicações Profissionais

Este desidratador é uma ferramenta valiosa para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que procuram inovar, pastelarias que criam decorações e ingredientes únicos, snack-bares e food trucks que oferecem snacks saudáveis, e cantinas que preparam refeições com ingredientes conservados naturalmente. É ideal para chefs que desejam produzir frutas desidratadas, legumes secos, ervas aromáticas, carne de vaca seca (jerky) ou até mesmo cogumelos para realçar o sabor dos seus pratos.

Desidratador de Alimentos — Principais Vantagens

- **Conservação Natural:** Permite prolongar a vida útil de alimentos de forma natural, sem aditivos químicos.
- **Preservação de Nutrientes:** O processo de desidratação a baixas temperaturas ajuda a reter vitaminas, minerais e enzimas.

- **Controlo Preciso de Temperatura:** A gama de 29°C a 73°C oferece flexibilidade para desidratar diferentes tipos de alimentos com resultados ótimos.
- **Versatilidade de Aplicação:** Adequado para frutas, legumes, ervas, carnes, peixes e muito mais, expandindo as opções da sua ementa.
- **Otimização de Espaço:** Alimentos desidratados ocupam menos espaço de armazenamento e são mais leves para transporte.

Para que tipo de alimentos é este desidratador adequado?

Este desidratador é versátil e pode ser utilizado para desidratar uma vasta gama de alimentos, incluindo frutas (maçãs, bananas, citrinos), legumes (tomates, pimentos, curgetes), ervas aromáticas, cogumelos, carnes (para jerky) e até peixes, permitindo a criação de ingredientes e snacks únicos.

Qual a gama de temperatura de trabalho?

O desidratador opera numa gama de temperatura ajustável de 29°C a 73°C. Esta flexibilidade permite adaptar o processo de desidratação às necessidades específicas de cada alimento, garantindo a preservação ideal dos nutrientes e a textura desejada.

Quantas bandejas inclui e qual a sua capacidade?

Este modelo inclui 6 bandejas, oferecendo uma capacidade generosa para desidratar quantidades significativas de alimentos de uma só vez. As bandejas são desenhadas para permitir uma circulação de ar uniforme, otimizando o processo de secagem.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do desidratador, com bandejas removíveis, facilita a limpeza após cada utilização. Recomenda-se a limpeza regular das bandejas e do interior do equipamento para garantir a higiene e o bom funcionamento a longo prazo.

Quais as dimensões do equipamento?

O desidratador possui dimensões compactas de 360 mm de largura, 470 mm de profundidade e 260 mm de altura, tornando-o adequado para bancadas em cozinhas profissionais com espaço limitado.