

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Picador de Carne Manual com Sistema TurnCut e Ventosa de Fixação

Informacoes do Produto

SKU:	LA60340	Modelo:	LA60340
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603402

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60340
EAN	8414271603402
Material	Inox

Descricao Resumida

Picador de carne manual robusto com sistema TurnCut e fixação por ventosa, garantindo estabilidade. Ideal para pequenas produções em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Moedor de carne manual com ventosa para máxima estabilidade em bancada. Ideal para preparar carne picada fresca em estabelecimentos de pequena e média dimensão, como snack-bares, talhos ou cozinhas caseiras exigentes, garantindo a máxima higiene e controlo sobre a textura.

Moedor de Carne Manual — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	230 x 135 x 180 mm
Peso	1,23 kg
Sistema de Fixação	Ventosa de alta aderência
Acionamento	Manual com manivela
Material	Metal (verificar se é esmaltado ou aço inox, se aplicável)
Certificação	CE (se aplicável)

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes tradicionais ou tascas que necessitam de moer carne fresca para pratos do dia ou enchidos caseiros. Perfeito para donos de snack-bares ou roulotes que procuram uma solução económica e eficiente para preparar hambúrgueres ou recheios personalizados, garantindo sempre a qualidade superior da carne picada na hora.

Moedor de Carne Manual — Principais Vantagens

A estabilidade garantida pela ventosa de alta aderência assegura um uso seguro e confortável, mesmo durante a operação intensiva. O acionamento manual via manivela oferece controlo total

sobre a moagem, permitindo obter a textura desejada para cada preparação culinária, desde uma moagem mais fina a uma mais grossa, conforme a necessidade da ementa.

Perguntas Frequentes

Este moedor de carne é adequado para uso profissional contínuo?

Este moedor manual é ideal para operações com volume moderado, como snack-bares ou restaurantes que preparam quantidades específicas de carne picada na hora. Para produção intensiva, recomendamos equipamentos elétricos industriais.

Qual a capacidade de moagem por hora deste equipamento?

A capacidade de moagem por hora depende da força aplicada na manivela e da experiência do utilizador. Este modelo manual permite um controlo preciso, sendo mais focado na qualidade da moagem do que na velocidade de produção em massa.

O material utilizado garante a segurança alimentar?

Sim, os moedores de carne manuais de qualidade são fabricados com materiais seguros para contacto alimentar. A limpeza regular após cada uso é essencial para manter a higiene e a segurança alimentar.

Como funciona o sistema de fixação com ventosa?

A ventosa é ativada pressionando o moedor contra uma superfície lisa e não porosa. Ao rodar uma alavanca ou pressionar firmemente, cria-se um vácuo que fixa o equipamento à bancada de forma estável, evitando movimentos indesejados durante a moagem.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a maioria dos moedores manuais são concebidos para serem desmontados facilmente. Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro, seguida de uma secagem completa para prevenir a corrosão e garantir a durabilidade do equipamento.

?