

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cortador Vertical de Batatas Manuais 20x20x48 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA60511	Modelo:	LA60511
Marca:	LACOR	EAN:	8414271605116

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60511
EAN	8414271605116

Descricao Resumida

Cortador manual vertical de batatas para produção rápida e uniforme de batatas fritas. Inclui amortecedores, pega robusta e pés antiderrapantes para segurança e eficiência.

Descricao Completa

A máquina de cortar batatas vertical LA60511, com 3300g de peso e dimensões compactas de 220x220x510mm, garante cortes uniformes para uma preparação eficiente em cozinhas profissionais. A sua construção robusta, com amortecedores e asa empurradora, assegura durabilidade e facilidade de manuseamento, mesmo em períodos de maior intensidade de serviço.

Máquina Cortar Batatas Vertical — Características Técnicas

Dimensões	220 x 220 x 510 mm
Peso	3.3 kg
Amortecedores	Sim
Asa Empurradora	Robusta
Pés	De borracha para melhor sujeição

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com elevado volume de pedidos de batatas fritas, como snack-bares, hamburgarias e pizzerias, a máquina de cortar batatas vertical LA60511 otimiza o tempo de mise en place. O Gestor de F&B de um restaurante de bairro que procura agilizar a preparação de acompanhamentos beneficia da sua operação simples e rápida, garantindo consistência em cada corte.

Corte Vertical Rápido — Principais Vantagens

A estrutura vertical e a asa empurradora robusta desta máquina simplificam o processo de corte, reduzindo o esforço do operador e aumentando a produtividade em horas de pico. As patas de borracha garantem estabilidade e segurança durante a utilização, enquanto os amortecedores

integrados protegem o equipamento contra impactos, assegurando uma maior longevidade face a modelos mais básicos. O seu design compacto é perfeito para cozinhas com espaço limitado.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de corte desta máquina?

A máquina de cortar batatas vertical LA60511 não especifica uma capacidade de corte por hora, mas a sua operação manual é otimizada para eficiência em estabelecimentos com alta demanda.

Que tipo de batatas pode ser cortado?

Esta máquina é concebida para cortar batatas frescas e de tamanho adequado para o seu mecanismo. Batatas de formato irregular ou excessivamente grandes podem requerer pré-corte.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção simples e a ausência de componentes elétricos facilitam a limpeza manual após cada utilização, garantindo a higiene necessária para cozinhas profissionais. Recomenda-se a limpeza regular para prolongar a vida útil do equipamento.

Quais as dimensões exatas da batata cortada?

As especificações do produto não detalham o tamanho exato das batatas cortadas, mas este tipo de equipamento é geralmente concebido para produzir cortes estilo palito ou bastão, adequados para fritura.

Esta máquina requer alguma instalação especial?

Não, a máquina de cortar batatas vertical LA60511 é um equipamento manual que não requer instalação elétrica ou de água. Basta colocá-la numa superfície estável e está pronta a usar.