

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Picador de Legumes Manual 400ml para Esparguete Vegetal

Informacoes do Produto

SKU:	LA60524	Modelo:	LA60524
Marca:	LACOR	EAN:	8414271605246

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60524
EAN	8414271605246
Material	Inox

Descricao Resumida

Corte legumes e frutas em esparguete ou tiras finas com este picador manual. Inclui lâminas de aço inoxidável, recipiente de 400ml e empurrador para segurança. Ideal para ementas saudáveis.

Descricao Completa

Transforme frutas e vegetais em espirais nutritivas com este picador manual de aço inoxidável. Ideal para criar pratos de inspiração saudável em segundos, este utensílio é perfeito para restaurantes e hotéis que procuram inovar nas suas ementas com opções de baixo teor de hidratos de carbono.

picador de legumes — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Dimensões (LxPxA)	95 x 95 x 225 mm
Peso	345 g
Capacidade do Recipiente	400 ml
Acessórios Incluídos	Recipiente com tampa, empurrador/protetor, 2 recipientes de armazenamento, talheres

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que procura criar guarnições criativas e saudáveis, este picador é ideal para restaurantes de cozinha fusion, hotéis com foco em bem-estar e até mesmo para roulotes que oferecem opções vegetarianas e vegan. Facilita a preparação rápida de vegetais como curgetes, cenouras e batatas em formato espiral para saladas ou pratos principais.

Espiralizador Manual — Principais Vantagens

A resistência superior à corrosão e aos ácidos alimentares das lâminas de aço inoxidável garante uma durabilidade excecional, mesmo em cozinhas profissionais com alta rotatividade. O design inspirado num afia-lápis permite uma utilização intuitiva e segura, enquanto o recipiente de 400 ml com tampa permite armazenar e transportar os alimentos picados sem sujidade adicional, otimizando

o processo de mise en place.

Perguntas Frequentes

Que tipos de vegetais posso cortar com este picador manual?

Pode cortar vegetais firmes como curgete, cenoura, nabo, batata e beterraba, transformando-os em espirais finas.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e os materiais de aço inoxidável facilitam a limpeza manual sob água corrente. As lâminas são robustas e resistentes à corrosão.

Qual a capacidade do recipiente incluído?

O recipiente de armazenamento incluído tem uma capacidade de 400 ml, ideal para recolher os vegetais em espiral e evitar que se espalhem pela bancada.

Este picador é adequado para estabelecimentos de grande volume?

Este é um utensílio manual, ideal para pequenas produções, para criar guarnições específicas ou para estabelecimentos com menus mais reduzidos, como snack-bares ou food trucks. Para volumes de produção muito elevados, equipamentos elétricos podem ser mais adequados.

O acessório empurrador serve apenas para segurança?

O empurrador incluído serve primariamente como protetor para garantir uma aderência segura e proteger os dedos durante o uso. Pode também funcionar como um acessório para ajudar a manipular os vegetais.