

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

Cortador de Legumes em Espiral Manual para Esparguete Vegetal

Informacoes do Produto

SKU:	LA60529	Modelo:	LA60529
Marca:	LACOR	EAN:	8414271605291

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60529
EAN	8414271605291
Material	Inox

Descricao Resumida

Corta frutas e legumes em espiral, ideal para esparguete vegetal de curgete, cenoura ou batata. Lâminas de aço inoxidável. Promove ementas saudáveis e criativas.

Descricao Completa

Este cortador manual de legumes em espiral permite transformar vegetais em tiras finas, ideais para esparguete vegetal ou saladas, otimizando a preparação na cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	17,5 x 13,0 x 6,5 cm
Peso	70 g
Material das Lâminas	Aço Inoxidável
Tipo de Corte	Espiral
Utilização	Manual
Montagem	Fornecido montado — pronto a utilizar

Aplicações Profissionais

Este cortador é adequado para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cafés com oferta de refeições leves, cantinas empresariais e hospitalares que promovem alimentação saudável, e serviços de catering para eventos com menus personalizados.

Cortador de Legumes em Espiral — Principais Vantagens

- Versatilidade no corte de legumes e frutas para diversas apresentações.
- Promoção de ementas saudáveis e baixas em hidratos de carbono.
- Lâminas de aço inoxidável que garantem durabilidade e higiene.
- Fácil de usar, com um mecanismo simples e intuitivo.
- Design compacto para arrumação eficiente em qualquer cozinha.

Que tipo de legumes e frutas posso cortar com este utensílio?

Este cortador é ideal para legumes firmes como curgete, cenoura, nabo, batata, beterraba e pepino, permitindo criar esparguete vegetal ou tiras decorativas.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e as lâminas de aço inoxidável facilitam a limpeza manual após cada utilização, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Este cortador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Projetado para tarefas de preparação específicas, oferece um corte preciso e eficiente para volumes moderados, sendo um complemento útil em qualquer cozinha profissional.

As lâminas são substituíveis ou afiáveis?

As lâminas de aço inoxidável são duradouras e mantêm o fio por um longo período. Não são concebidas para substituição ou afiação pelo utilizador.

Qual a principal vantagem de usar um cortador em espiral na minha ementa?

Permite diversificar a apresentação dos pratos, oferecer alternativas saudáveis e baixas em hidratos de carbono, e adicionar um toque criativo a saladas e acompanhamentos.