

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

Laminador de Trufa em Aço Inoxidável para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA61351	Modelo:	LA61351
Marca:	LACOR	EAN:	8414271613517

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61351
EAN	8414271613517
Material	Inox

Descricao Resumida

Laminador de trufa em aço inoxidável com lâmina de 6 cm e ajuste de espessura. Garante fatias uniformes para trufas, queijos e outros ingredientes delicados em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este utensílio profissional em aço inoxidável permite cortar finas lâminas de trufa, chocolate ou outros ingredientes com precisão ajustável. Ideal para finalizar pratos em restaurantes de fine dining ou para decorar pastelaria, garante um acabamento estético superior e controlo total sobre a espessura do corte.

Laminador de Trufa — Características Técnicas

Dimensões	238 x 90 x 20 mm
Peso	107 g
Largura da Lâmina	6 cm
Material	Aço Inoxidável
Ajuste de Espessura	Sim, regulável

Aplicações Profissionais

Perfeito para chefs em restaurantes de média dimensão que procuram elevar a apresentação dos seus pratos, ou para pasteleiros em pastelarias que desejam adicionar um toque de sofisticação às suas criações. Este laminador é também uma mais-valia em estabelecimentos de catering que preparam aperitivos e sobremesas decoradas com precisão.

Corte de Precisão — Principais Vantagens

A lâmina de 6 cm em aço inoxidável garante cortes limpos e uniformes, enquanto o mecanismo regulável permite um controlo exato da espessura, do finíssimo ao ligeiramente mais substancial. O design ergonómico e o peso reduzido facilitam o manuseamento durante longos períodos de preparação, assegurando conforto e eficiência na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso cortar com este laminador?

Este laminador é ideal para trufas, chocolate, queijos duros e outros ingredientes que beneficiem de fatias finas e uniformes.

É fácil ajustar a espessura do corte?

Sim, o laminador possui um mecanismo de regulação que permite ajustar a espessura das fatias de forma simples e precisa.

Qual o material de fabrico deste utensílio?

O laminador é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

O laminador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu design robusto em aço inoxidável e a facilidade de manuseamento tornam-no uma ferramenta fiável para a preparação diária em cozinhas profissionais.

Qual o peso e as dimensões deste utensílio?

Pesa apenas 107 g e mede aproximadamente 23,8 cm de comprimento por 9,0 cm de largura, com uma espessura de 2,0 cm, sendo bastante compacto e leve.