

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 Abacate em Inox para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA61353	Modelo:	LA61353
Marca:	LACOR	EAN:	8414271613531

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61353
EAN	8414271613531
Material	Inox

Descricao Resumida

Laminador de abacate em aço inoxidável de alta qualidade, concebido para fatiar uniformemente e remover o caroço com facilidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Crie lâminas uniformes de abacate em segundos com este prático cortador em aço inoxidável. A sua construção robusta e design ergonómico garantem eficiência na preparação de pratos, essencial em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração rápida.

cortador de abacate — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxLxA)	165 x 100 x 20 mm
Peso	115 g
Hilo de Corte	Aço Inoxidável 18/10

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes, snack-bares e serviços de catering que necessitam de preparar abacates rapidamente para saladas, tostas ou guarnições. A sua simplicidade de uso e manutenção torna-o perfeito para o rush do serviço em estabelecimentos com elevado volume de clientes.

Cortador de Abacate — Principais Vantagens

O corpo em aço inoxidável de alta qualidade assegura durabilidade e facilidade de higienização, cumprindo as normas de segurança alimentar. O fio de corte em inox 18/10 garante um corte preciso e limpo, preservando a textura do abacate, enquanto a funcionalidade de extração do caroço simplifica o processo em uma única etapa, otimizando o tempo de mise en place.

Perguntas Frequentes

Este cortador permite remover o caroço do abacate?

Sim, o design deste utensílio foi concebido para extrair o caroço do abacate de forma segura e eficiente, sem danificar a polpa.

De que material é feito o fio de corte?

O fio de corte é fabricado em aço inoxidável 18/10, garantindo um corte preciso, durabilidade e resistência à corrosão.

Qual a principal vantagem deste utensílio em cozinhas profissionais?

A principal vantagem reside na sua capacidade de cortar o abacate em lâminas uniformes e remover o caroço num único movimento, otimizando significativamente o tempo de preparação em ambientes de alta exigência.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o corpo e o fio de corte em aço inoxidável de alta qualidade facilitam a limpeza e garantem a higiene necessária para o uso em cozinhas profissionais.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste cortador?

Restaurantes com menus variados, snack-bares, serviços de catering, food trucks e estabelecimentos de cozinha saudável que utilizam abacate em saladas, tostas, wraps ou como acompanhamento, beneficiam da rapidez e uniformidade no corte.