



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Centrifugador de Salada e Verduras 4 L em Inox e Acrílico

Informacoes do Produto

SKU:	LA61404	Modelo:	LA61404
Marca:	LACOR	EAN:	8414271614040

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61404

EAN

8414271614040

Capacidade (L)

Até 6 L

Descricao Resumida

Centrifugador de salada e verduras de 4 litros, construído em aço inoxidável e acrílico, ideal para secagem eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este centrifugador de salada e verduras de 4 litros, fabricado em aço inoxidável e acrílico, é uma ferramenta essencial para a secagem eficiente de vegetais em cozinhas profissionais, garantindo a frescura e crocância dos ingredientes.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	250 x 250 x 150 mm
Peso	1,23 kg
Capacidade	4 L
Materiais	Aço Inoxidável, Acrílico

Aplicações Profissionais

Este centrifugador é ideal para qualquer estabelecimento que necessite de preparar saladas frescas e crocantes diariamente. É particularmente útil em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e serviços de catering que valorizam a qualidade dos seus vegetais.

Centrifugador de Salada — Principais Vantagens

- Garante a secagem eficiente de verduras, resultando em saladas mais crocantes e com melhor absorção de molhos.

- Construção robusta em aço inoxidável e acrílico, assegurando durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Fácil de utilizar e de limpar, otimizando o tempo de preparação na cozinha profissional.
- Capacidade de 4 litros, adequada para volumes médios de produção em diversas operações.
- Contribui para a melhoria da qualidade e apresentação final dos pratos servidos.

Como garantir a durabilidade deste centrifugador?

Para prolongar a vida útil do centrifugador, recomenda-se a limpeza imediata após cada uso com água e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. Armazenar em local seco.

Qual a capacidade real para uso profissional?

Com uma capacidade de 4 litros, este centrifugador é adequado para a preparação de saladas em volumes médios, ideal para restaurantes de bairro, snack-bares e pequenas cantinas.

É fácil de limpar e higienizar?

Sim, o design simples e os materiais como o aço inoxidável e o acrílico facilitam a desmontagem e limpeza, permitindo uma higienização rápida e eficaz, essencial em qualquer cozinha profissional.

Este equipamento é adequado para todos os tipos de vegetais?

É ideal para a secagem de folhas verdes como alface, espinafres, rúcula, e outras verduras delicadas, ajudando a remover o excesso de água sem danificar os vegetais.

Qual a importância de secar bem as verduras?

A secagem adequada das verduras é crucial para evitar que as saladas fiquem aguadas, garantindo que os molhos adiram melhor e que os vegetais mantenham a sua textura crocante e fresca por mais tempo.