

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 Alimentos 5 Lâminas para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA61675	Modelo:	LA61675
Marca:	LACOR	EAN:	7610497612971

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61675

Descrição Resumida

Picador de alimentos manual com 5 lâminas, ideal para cortar e picar legumes, ervas e frutos secos em cozinhas profissionais. Garante cortes rápidos e uniformes.

Descrição Completa

Picador profissional com grupo de corte de 5 lâminas, ideal para acelerar a preparação de ingredientes em cozinhas de restaurantes, snack-bares e pastelarias. Permite picar e emulsionar alimentos de forma rápida e eficiente, otimizando o tempo de serviço.

Picador profissional — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	15,5 x 15,5 x 23,0 cm
Peso	940 g

Aplicações Profissionais

O picador de 5 lâminas é uma ferramenta versátil para estabelecimentos como snack-bares, restaurantes com serviço contínuo e pastelarias. Permite preparar rapidamente bases para molhos, picar ervas aromáticas finamente para guarnições ou acelerar a mise en place de vegetais para saladas e sopas, essencial durante os períodos de maior movimento.

Porquê Escolher Este Equipamento

O grupo de corte com 5 lâminas garante uma trituração mais uniforme e eficiente em comparação com modelos de menor capacidade ou menor número de lâminas. O seu design compacto e leve (940 g) facilita o manuseamento e a arrumação em cozinhas com espaço limitado, sendo um auxílio valioso para chefs e cozinheiros que necessitam de agilidade na preparação de alimentos.

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso picar com este equipamento?

Pode picar uma variedade de alimentos, incluindo vegetais crus e cozinhados, ervas aromáticas, frutos secos, carne cozida e bases para molhos ou patés.

Qual a capacidade máxima recomendada para picar?

Embora a capacidade específica não seja indicada, o design de 5 litros sugere uma utilização ideal para porções médias, adequada para operações de snack-bar ou preparação de ingredientes para restaurantes de menor dimensão. Evite sobrecarregar o aparelho para garantir a longevidade e a eficiência.

Este picador é adequado para operações de catering?

Sim, pode ser útil para preparar certos ingredientes em eventos de menor escala ou para tarefas específicas dentro de um processo de catering mais amplo, como picar ervas ou fazer pequenas quantidades de molhos. Para volumes muito grandes, pode ser necessário equipamento mais robusto.

Quais as dimensões exatas do aparelho?

As dimensões exatas do picador são 15,5 cm de largura por 15,5 cm de profundidade e 23,0 cm de altura.

Como devo proceder à limpeza deste picador profissional?

É fundamental desligar o aparelho da corrente elétrica antes de qualquer limpeza. As lâminas e o recipiente devem ser lavados separadamente com água morna e detergente neutro. Certifique-se de que todas as partes estão completamente secas antes de montar o aparelho novamente. Consulte o manual para instruções específicas de segurança e limpeza.