

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido  
ao produto

## Moinho Duplo para Sal e Pimenta com Mecanismo Cerâmico

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | LA62816 | Modelo: | LA62816       |
| Marca: | LACOR   | EAN:    | 8414271628160 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | LACOR         |
| Modelo   | LA62816       |
| EAN      | 8414271628160 |
| Material | Cerâmica      |

### Descricao Resumida

Moinho duplo com mecanismo cerâmico para moagem instantânea de sal e pimenta. Preserva aromas, fácil de limpar e possui bases antiderrapantes para estabilidade no serviço de mesa.

## Descricao Completa

Moa especiarias e temperos instantaneamente com este moedor de mós cerâmicas, concebido para preservar aromas e propriedades essenciais através de uma moagem a baixa velocidade. Ideal para otimizar a preparação de pratos em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração com elevada rotação.

### moedor de especiarias profissional — Aplicações Profissionais

Essencial para o chef de cozinha em restaurantes de cozinha tradicional ou bistrôs, que necessita de especiarias moídas na hora para realçar sabores autênticos. Perfeito para o proprietário de um snack-bar ou pastelaria, garantindo a frescura dos temperos em molhos, saladas ou sobremesas, mesmo em períodos de maior movimento.

### Moedor de Mós Cerâmicas — Principais Vantagens

Equipado com mós cerâmicas que mantêm o fio de corte e evitam a oxidação, assegurando uma durabilidade superior e zero contaminação de sabor. O seu funcionamento a baixa velocidade garante a preservação integral das propriedades e aromas dos ingredientes, um diferencial crucial para a qualidade final dos pratos em estabelecimentos que prezam pela excelência.

### Características Técnicas

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Dimensões (CxLxA)   | 90 x 90 x 190 mm   |
| Peso                | 320 g              |
| Material das Mós    | Cerâmica           |
| Mecanismo           | Mecanismo cerâmico |
| Base Antiderrapante | Sim (topo e base)  |

### Perguntas Frequentes

### **Como funciona a moagem a baixa velocidade?**

A moagem a baixa velocidade minimiza o aquecimento gerado pelo atrito, preservando assim os óleos essenciais, aromas e propriedades nutricionais dos temperos e especiarias moídas.

### **Qual a vantagem das mós cerâmicas neste equipamento?**

As mós cerâmicas são conhecidas pela sua dureza, resistência ao desgaste e por não enferrujarem, garantindo um corte preciso e consistente ao longo do tempo sem alterar o sabor dos ingredientes.

### **Este moedor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, o seu mecanismo cerâmico de alta durabilidade e o design focado na simplicidade de operação e limpeza tornam-no uma ferramenta eficiente para o dia-a-dia em estabelecimentos de restauração com volume de serviço considerável.

### **É fácil de limpar e manter este moedor?**

Sim, o design foi pensado para uma limpeza rápida e sem complicações, permitindo que os profissionais de cozinha mantenham a higiene e a funcionalidade do equipamento sem perda de tempo durante o serviço.

### **A base antiderrapante garante estabilidade durante o uso?**

Sim, o equipamento possui uma base antiderrapante tanto na parte superior como na inferior, assegurando que o moedor permaneça estável e seguro em qualquer superfície durante a sua operação.