

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



Hotelequip.pt

Moinho Manual para Especiarias e Café 21 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA62817	Modelo:	LA62817
Marca:	LACOR	EAN:	8414271628177

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62817
EAN	8414271628177
Material	Cerâmica

Descricao Resumida

Moinho manual robusto com mós cerâmicas, ideal para moer café, especiarias e sementes. Oferece 8 níveis de espessura para resultados precisos.

Descricao Completa

Moa café ou outros alimentos com precisão usando este moedor manual, ideal para obter o frescor e aroma máximos em qualquer cozinha profissional. O seu funcionamento a baixa velocidade preserva as propriedades e aromas, enquanto os 8 níveis de ajuste de grosura permitem versatilidade.

moinho manual — Características Técnicas

Capacidade	até 45 gramas
Altura	21 cm
Material	Cerâmica
Medidas	150 x 90 x 220 mm
Peso	625 g

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de restaurantes tradicionais e de cozinha portuguesa que necessitam de moer especiarias frescas na hora para realçar sabores. Perfeito para pastelarias e lojas gourmet que preparam misturas de café personalizadas ou moem sementes e frutos secos para confeitaria, garantindo o máximo de frescura.

Porquê Escolher Este Equipamento

As muelas cerâmicas extrafortes garantem durabilidade sem perder o fio e sem oxidação, assegurando uma moagem consistente ao longo do tempo. O controlo de 8 níveis de grosura oferece a flexibilidade necessária para adaptar a moagem a diversas preparações, desde café expresso a infusões, com um funcionamento simples e fácil limpeza.

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos posso moer neste equipamento?

Este moedor manual é versátil, permitindo moer café, sementes, ervas, frutos secos, cereais, sal, pimenta e outras especiarias.

Qual a vantagem de moer a baixa velocidade?

Moer a baixa velocidade ajuda a preservar melhor as propriedades organoléticas e os aromas dos alimentos, sendo ideal para café e especiarias sensíveis.

O que significa ter 8 níveis de grosura de moagem?

Possui 8 ajustes que permitem controlar a finura ou a grossura da moagem, adaptando-se a diferentes métodos de preparo, como café expresso, filtrado ou infusões.

Qual a durabilidade das muelas cerâmicas?

As muelas são feitas de cerâmica extraforte, o que significa que não perdem o fio com o uso e não oxidam, garantindo uma performance duradoura e consistente.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o moedor foi concebido para ser de fácil limpeza, permitindo uma manutenção simples e rápida após cada utilização.