

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

Quebra-Nozes Profissional Zamak 17 cm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	LA63016	Modelo:	LA63016
Marca:	LACOR	EAN:	8414271630163

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA63016
EAN	8414271630163
Material	Inox

Descricao Resumida

Quebra-nozes robusto em Zamak, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Com 17 cm de comprimento, garante abertura eficiente de frutos secos.

Descricao Completa

Um utensílio de cozinha essencial para a preparação de frutos secos em qualquer cozinha profissional. Este esmagador, concebido em aço inoxidável de alta durabilidade, garante um desempenho fiável e higiénico, sendo ideal para o serviço contínuo em estabelecimentos de restauração com elevada afluência.

Quebra-Nozes Profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Peso	350 g
Dimensões	17 cm

Aplicações Profissionais

Ideal para equipar cozinhas de restaurantes tradicionais portugueses, pastelarias que preparam os seus próprios doces com frutos secos, ou até mesmo para equipar roulotes e food trucks que oferecem petiscos e pratos elaborados. O Chef de cozinha de um hotel 4 estrelas pode usar este utensílio para a confeção de sobremesas e pratos de autor que exijam um corte preciso de nozes e outros frutos secos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável confere a este esmagador uma resistência excecional ao desgaste e à corrosão, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo. A sua simplicidade de design facilita a limpeza, crucial para cumprir as rigorosas normas de higiene em cozinhas profissionais. Diferencia-se de utensílios de menor qualidade pela sua robustez e pelo acabamento polido que não retém resíduos alimentares.

Perguntas Frequentes

Este utensílio é adequado para uso doméstico?

Sim, apesar de robusto para uso profissional, a sua utilização é igualmente vantajosa em ambientes domésticos, garantindo eficiência na preparação de alimentos.

Qual a principal vantagem do material em aço inoxidável?

O aço inoxidável oferece elevada resistência à corrosão e ao desgaste, é fácil de limpar e não reage com os alimentos, garantindo a higiene e a durabilidade do utensílio.

Este esmagador de nozes pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Sim, dada a sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, este utensílio é seguro para ser lavado na máquina de lavar loiça profissional ou doméstica.

Qual o tipo de estabelecimentos mais beneficiados com este utensílio?

Restaurantes tradicionais, pastelarias, unidades hoteleiras com serviço de room service ou restaurante, e até food trucks que incorporem sobremesas ou petiscos com frutos secos na sua ementa.

A forma do utensílio afeta a eficiência ao esmagar?

O design ergonómico e o mecanismo deste esmagador foram concebidos para otimizar a força aplicada, permitindo esmagar nozes e outros frutos secos com facilidade e eficácia.