

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 rapido
ao produto

Cortador Eléctrico de Fiambre Lâmina 250mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA69125	Modelo:	LA69125
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691256

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69125
EAN	8414271691256
Energia	Eléctrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Cortadora

Descricao Resumida

Cortador elétrico de fiambre com lâmina de 250 mm em aço inoxidável 18/10. Permite corte preciso de 0 a 10 mm, ideal para uso profissional e fácil limpeza.

Descricao Completa

Apresentamos o Cortador Elétrico de Fiambre LA69125, um fatiador profissional concebido para estabelecimentos de restauração e hotelaria que necessitam de precisão e rapidez na preparação de enchidos e outros produtos em diversas espessuras. Ideal para o rush diário em snack-bares, talhos ou restaurantes com serviço contínuo, este equipamento garante um corte uniforme e eficiente.

Cortador Elétrico de Fiambre — Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos como snack-bares, talhos e restaurantes de média dimensão que lidam com um elevado volume de corte diário. O Gestor de F&B de um hotel ou empresa de catering beneficia da sua fiabilidade para a mise en place de eventos e buffets, assegurando uniformidade em todas as fatias, desde 0 a 10 mm de espessura.

Cortador Elétrico de Fiambre — Principais Vantagens

A estrutura robusta em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e conformidade com normas de higiene alimentar, não transmitindo odores ou sabores aos alimentos. A faca de corte em aço inoxidável de 250 mm de diâmetro, aliada ao motor de 150 W e à transmissão por correia, assegura um corte limpo e sem esforço, mesmo em produtos mais densos. O regulador de espessura permite ajustes precisos entre 0 e 10 mm, adaptando-se a qualquer necessidade de confeção.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro da Faca	250 mm (10")
Potência	150 W
Espessura de Corte Regulável	0 - 10 mm

Dimensões (LxPxA)	480 x 415 x 380 mm
Peso	15.3 kg
Estrutura	Alumínio com proteções em aço inoxidável
Transmissão	Correia

Perguntas Frequentes

Qual a espessura máxima de corte permitida?
A espessura de corte é regulável entre 0 e 10 mm, permitindo um ajuste preciso para cada tipo de produto.
O material do corpo do cortador é resistente à corrosão?
Sim, o corpo é fabricado em alumínio e as partes em contacto com o alimento são em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo excelente resistência à corrosão e durabilidade.
É fácil de limpar a faca e o equipamento?
Sim, a faca é desmontável e a estrutura em aço inoxidável 18/10 facilita a limpeza e a manutenção de padrões de higiene rigorosos, essenciais em cozinhas profissionais.
Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste cortador?
Este equipamento é ideal para snack-bares, talhos, supermercados com secção de charcutaria, restaurantes de média dimensão e serviços de catering que necessitam de fatiar grandes volumes de fiambre, queijo e outros enchidos de forma rápida e precisa.
Qual a potência do motor e o seu impacto no desempenho?
Com 150 W de potência e transmissão por correia, o motor assegura um desempenho robusto e fiável, permitindo fatiar de forma contínua e eficiente, mesmo com uso intensivo durante o serviço.