

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Aplicador de Molhos e Cremes 250 ml para Pastelaria e Empratamento

Informacoes do Produto

SKU:	LA61407	Modelo:	LA61407
Marca:	LACOR	EAN:	8414271614071

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61407
EAN	8414271614071
Material	Inox

Descricao Resumida

Aplicador de molhos e cremes de 250 ml para decoração precisa em pastelaria e empratamento. Ideal para coulis, vinagretes e condimentos líquidos. Eleve a apresentação dos seus pratos.

Descricao Completa

Molde de decoração de bolos em aço inoxidável, com 250 ml de capacidade, para aplicar detalhes precisos em pratos e sobremesas. Com 23 cm de comprimento, permite criar desenhos e personalizar a apresentação de forma elegante.

Molde Decoração Bolos Inox — Características Técnicas

Capacidade	250 ml
Dimensões	23,0 x 12,0 x 6,0 cm
Peso	360 g
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para pasteleiros e chefs em restaurantes ou pastelarias que procuram adicionar um toque artístico aos seus pratos. Permite a aplicação precisa de molhos, coulis, azeites aromatizados ou vinagretes, enriquecendo a apresentação visual e o sabor.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este utensílio de decoração de bolos destaca-se pela sua robustez em aço inoxidável e pela precisão que oferece na aplicação de líquidos. A sua capacidade de 250 ml é adequada para decorações detalhadas sem necessidade de recargas constantes, otimizando o tempo durante o serviço.

Perguntas Frequentes

Que tipo de líquidos posso aplicar com este utensílio?	?
--	---

Pode aplicar molhos, cremes, azeites, vinagretes, coulis e outros condimentos líquidos para decorar pratos e sobremesas.

Qual a capacidade deste molde decorador?

A capacidade deste utensílio é de 250 ml.

É fácil de limpar após o uso?

Sim, por ser em aço inoxidável, é fácil de limpar manualmente. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para garantir a durabilidade.

Este utensílio é adequado para cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a precisão tornam-no uma ferramenta útil para chefs em restaurantes, pastelarias e serviços de catering.

Quais as dimensões exatas do produto?

As dimensões aproximadas são 23,0 cm de comprimento, 12,0 cm de largura e 6,0 cm de altura.