

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



Hotelequip.pt

Seringa de Cozinha para Injeção e Extração de Molhos e Marinadas

Informacoes do Produto

SKU:	LA61418	Modelo:	LA61418
Marca:	LACOR	EAN:	8414271614187

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61418
EAN	8414271614187

Descricao Resumida

Seringa de cozinha profissional para aplicação precisa de marinadas e molhos, e extração de sucos ou gorduras. Ferramenta versátil e indispensável na produção.

Descricao Completa

Esta seringa de cozinha é uma ferramenta essencial para a aplicação precisa de marinadas e molhos, bem como para a extração de sucos e gorduras em preparações culinárias profissionais.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	180 x 70 x 70 mm
Peso	70 g

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, snack-bares e estabelecimentos de catering. Permite temperar carnes de forma homogênea, aplicar recheios líquidos em pasteleria ou extrair o excesso de gordura de assados e caldos, garantindo um controle rigoroso sobre os sabores e a apresentação dos pratos.

Seringa de Cozinha — Principais Vantagens

- Precisão na Aplicação:** Permite injetar marinadas e molhos com exatidão, garantindo uma distribuição uniforme dos temperos.
- Controlo de Sabores:** Essencial para dosar líquidos em preparações delicadas, evitando excessos e mantendo a consistência desejada.
- Versatilidade de Uso:** Funciona tanto para injetar como para extrair líquidos, como sucos de carne ou gorduras de caldos.
- Higiene e Durabilidade:** Fabricada para uso profissional, é fácil de desmontar e limpar, assegurando a higiene necessária na cozinha.
- Otimização da Produção:** Agiliza processos de tempero e preparação, contribuindo para a eficiência da cozinha profissional.