

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

Jarro Separador de Gorduras para Molhos e Caldos Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	LA61610	Modelo:	LA61610
Marca:	LACOR	EAN:	8414271616105

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61610
EAN	8414271616105

Descricao Resumida

Jarro separador de gorduras para uso profissional, ideal para a preparação de molhos e caldos mais saudáveis. Remove eficazmente o excesso de gordura.

Descricao Completa

Este jarro separador de gorduras é um utensílio indispensável em qualquer cozinha profissional para a preparação de molhos, caldos e sopas mais leves e saudáveis, removendo o excesso de gordura de forma eficiente.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	12,0 x 20,0 x 15,0 cm
Peso	185 g

Aplicações Profissionais

Este jarro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e snack-bares que servem pratos do dia, até cantinas escolares e empresariais. É igualmente útil em hotéis e serviços de catering para a confeção de molhos e caldos com menor teor de gordura, contribuindo para ementas mais equilibradas e saudáveis.

Jarro Separador de Gorduras — Principais Vantagens

A utilização de um jarro separador de gorduras oferece benefícios claros na cozinha profissional:

- Molhos e Caldos Mais Leves:** Permite remover o excesso de gordura, resultando em preparações mais saudáveis e agradáveis ao paladar.
- Melhor Apresentação:** Ajuda a obter molhos com uma textura mais homogénea e um aspeto mais profissional.
- Controlo de Qualidade:** Essencial para cozinhas que procuram oferecer opções com menor teor de gordura, alinhando-se com as tendências de alimentação saudável.
- Fácil Utilização:** O seu design permite uma separação simples e eficaz da gordura, otimizando o tempo de preparação.

Como funciona um jarro separador de gorduras?

A gordura, sendo menos densa, flutua à superfície do líquido. O jarro possui um bico na parte inferior que permite verter o líquido (caldo, molho) sem a gordura que fica na camada superior, garantindo uma separação eficaz.

Quais os benefícios de usar este jarro numa cozinha profissional?

Permite criar molhos e caldos mais saudáveis e leves, melhora a apresentação dos pratos, e ajuda a controlar o teor de gordura nas ementas, essencial para dietas específicas ou clientes preocupados com a saúde.

Este jarro é fácil de limpar após a utilização?

Sim, o design simples e a ausência de componentes complexos facilitam a lavagem manual. Recomenda-se a limpeza imediata após o uso para evitar que a gordura solidifique e para manter a higiene do utensílio.

Para que tipo de preparações culinárias é mais adequado?

É ideal para desengordurar caldos de carne, aves ou vegetais, molhos de assados, sopas e guisados. É um utensílio versátil para qualquer preparação que envolva líquidos com excesso de gordura, contribuindo para pratos mais leves.

Qual a capacidade aproximada deste jarro, considerando as suas dimensões?

Embora a capacidade exata em litros não seja especificada, as dimensões de 12,0 x 20,0 x 15,0 cm indicam um jarro de tamanho compacto, adequado para desengordurar porções médias de molhos e caldos, ideal para o uso diário em cozinhas profissionais.