

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

Funil Doseador Medidor de Líquidos 250 ml para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA62252	Modelo:	LA62252
Marca:	LACOR	EAN:	8414271622526

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62252
EAN	8414271622526

Descricao Resumida

Funil doseador medidor de 250 ml para líquidos, ideal para controlo preciso de porções em pastelarias e cozinhas profissionais. Garante rigor e eficiência na preparação.

Descricao Completa

Este funil doseador medidor de 250 ml foi concebido para uma distribuição controlada e precisa de líquidos em ambientes de cozinha profissional, garantindo rigor nas preparações.

Características Técnicas

Capacidade	250 ml
Dimensões (C x L x A)	80 x 80 x 230 mm
Peso	0,425 kg

Aplicações Profissionais

Este funil doseador é ideal para pastelarias, cozinhas de restaurantes, snack-bares e roulotes que necessitam de precisão na dosagem de óleos, vinagres, molhos e xaropes. Essencial em pizzarias para azeite ou em cafés para xaropes de bebidas.

Funil Doseador — Principais Vantagens

A utilização deste funil doseador permite um controlo rigoroso das porções, essencial para a padronização de receitas e controlo de custos. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza, otimizando a higiene e a eficiência na área de preparação.

Perguntas Frequentes sobre Funis Doseadores

Qual a capacidade deste funil doseador?

Este funil doseador possui uma capacidade de 250 ml, ideal para dosagens controladas de líquidos.

É adequado para que tipo de líquidos?

É versátil para dosar óleos, vinagres, molhos, xaropes e outros líquidos de viscosidade similar em cozinhas profissionais.

Como se realiza a limpeza deste utensílio?

A sua conceção permite uma limpeza fácil e rápida, podendo ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional.

Este funil ajuda no controlo de custos?

Sim, a dosagem precisa de ingredientes minimiza o desperdício e assegura a consistência das receitas, contribuindo para a gestão de custos.

É resistente para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Concebido para durabilidade, este funil doseador suporta o uso frequente e as exigências de ambientes de cozinha profissional.