

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Medidor de Bebidas Duplo 2/4 cl em Aço Inoxidável 18/10

Informacoes do Produto

SKU:	LA62330	Modelo:	LA62330
Marca:	LACOR	EAN:	8414271623301

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62330
EAN	8414271623301
Material	Inox

Descricao Resumida

Medidor de bebidas duplo em aço inoxidável 18/10 com capacidades de 2 cl e 4 cl, essencial para a preparação precisa de cocktails e bebidas.

Descricao Completa

Precisão no doseamento de bebidas é crucial para o controlo de custos e a consistência do serviço. Este medidor de licores profissional, fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta durabilidade, garante medições exatas de 2cl e 4cl, essenciais para bares e restaurantes que gerem um elevado volume de serviço.

Medidor de Licores — Características Técnicas

Dimensões	23 x 38 x 51 mm
Capacidade	2/4 cl
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso	6 g

Aplicações Profissionais

Ideal para bares de hotelaria, restaurantes com serviço de cocktails e snack-bares com elevado volume de vendas, este medidor de licores assegura a padronização das doses. O Chef de pastelaria pode também utilizá-lo para a dosagem precisa de licores em receitas de confeitaria e sobremesas, garantindo a máxima qualidade e controlo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a este medidor de bebidas uma resistência superior à corrosão e à oxidação, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo. As marcações de 2cl e 4cl são claras e fáceis de ler, permitindo uma operação rápida e eficiente durante os picos de serviço, minimizando erros e desperdícios. O seu design ergonómico facilita o manuseamento e a limpeza.

Perguntas Frequentes

Este medidor de licores é adequado para uso profissional contínuo?

Sim, a construção em aço inoxidável 18/10 foi concebida para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais e bares com elevado volume de serviço.

Quais as capacidades exatas que este medidor de bebidas oferece?

Este medidor dispõe de duas marcações internas para dosagens precisas de 2 centilitros (cl) e 4 centilitros (cl).

Como a utilização deste medidor contribui para o controlo de custos num restaurante?

Ao garantir que cada bebida é servida com a quantidade exata de licor especificada, este medidor profissional evita o desperdício e a sobredosagem, elementos cruciais para a gestão eficaz das margens de lucro em estabelecimentos com alto volume de vendas.

Qual a manutenção recomendada para este utensílio de bar?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização, seguida de secagem completa para preservar o brilho e prevenir a oxidação do aço inoxidável. Pode também ser lavado em máquina de lavar loiça industrial.

Este medidor é apenas para bares ou pode ser usado noutras áreas da restauração?

Embora seja um utensílio de bar essencial, a sua precisão torna-o útil em pastelarias e cozinhas profissionais para a dosagem exata de ingredientes líquidos como licores, extratos ou essências em receitas de confeitaria, molhos ou marinadas.