

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Rolha Profissional para Champanhe e Espumantes com Bloqueio

Informacoes do Produto

SKU:	LA63021	Modelo:	LA63021
Marca:	LACOR	EAN:	8414271630217

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA63021
EAN	8414271630217
Material	Plástico

Descricao Resumida

Conserve o frescor do champanhe com esta rolha profissional em ABS e acabamento cobre, com bloqueio rotativo para uso fácil e seguro em qualquer bar.

Descricao Completa

Manter a efervescência e o aroma de champanhe ou espumante é crucial para a experiência do cliente. Esta rolha de champanhe profissional, com o seu eficaz bloqueio rotativo, foi concebida para selar garrafas abertas, garantindo que cada taça servida mantenha a sua frescura e bolha, mesmo após a abertura inicial.

rolha champanhe profissional — Características Técnicas

Material	ABS com acabamento em cor cobre
Dimensões (CxLxA)	60 x 50 x 50 mm (aproximadas)
Peso	50 g
Mecanismo	Bloqueio rotativo

Aplicações Profissionais

Esta rolha é um acessório indispensável para qualquer estabelecimento que sirva champanhe ou espumantes à taça. É ideal para bares de hotel que procuram otimizar a gestão de stock e garantir a qualidade da bebida ao longo do serviço, para restaurantes com ementas de vinhos sofisticadas, ou para empresas de catering que necessitam de manter garrafas seladas entre os eventos, minimizando o desperdício e maximizando a rentabilidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade do material ABS e o mecanismo de bloqueio rotativo desta rolha distinguem-na das alternativas genéricas, garantindo uma vedação hermética superior. Preserva eficazmente a qualidade do champanhe ou espumante, mantendo as suas características organoléticas intactas por mais tempo. O acabamento em cor cobre adiciona um toque de sofisticação, ideal para um serviço de mesa elegante e distinto, reforçando a imagem de profissionalismo do seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Como funciona o sistema de bloqueio rotativo desta rolha?

O sistema de bloqueio rotativo assegura uma vedação hermética e segura. Basta encaixar a rolha na boca da garrafa e rodar o mecanismo para fixar firmemente, evitando a perda de gás e a oxidação da bebida.

Esta rolha é compatível com todos os tipos de garrafas de champanhe e espumante?

Sim, a rolha foi concebida para se adaptar à maioria das garrafas de champanhe e espumante padrão, proporcionando um ajuste universal para uso profissional.

Qual o material de fabrico da rolha e como deve ser limpa?

A rolha é fabricada em ABS com acabamento em cor cobre, um material durável e fácil de higienizar. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada uso para manter a sua eficácia e aparência.

Quanto tempo consegue esta rolha conservar o champanhe fresco após a abertura?

Graças ao seu design de vedação eficaz, esta rolha prolonga significativamente o frescor e a carbonatação do champanhe ou espumante, geralmente por vários dias, dependendo das condições de armazenamento no frigorífico.

É resistente para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, a construção em ABS de alta qualidade e o mecanismo de bloqueio robusto tornam-na ideal para o ritmo exigente de cozinhas e bares profissionais, suportando o uso diário intensivo.