

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



Hotelequip.pt

Doseador de Molhos e Cremes Inox 2 L com Gatilho Ajustável

Informacoes do Produto

SKU:	LA67000	Modelo:	LA67000
Marca:	LACOR	EAN:	8414271670008

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA67000

EAN	8414271670008
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Doseador de molhos e cremes em aço inoxidável 18/10 com 2 L de capacidade. Controlo preciso do caudal por gatilho, ideal para enchimento e decoração de pratos quentes ou frios. Fácil limpeza e manuseamento ergonómico.

Descricao Completa

Obtenha uma apresentação impecável dos seus pratos com este doseador de cremes e molhos, concebido para versatilidade em cozinhas profissionais. O seu sistema de caudal ajustável permite precisão no enchimento, cobertura e decoração, seja com preparações quentes ou frias, garantindo um resultado final digno de concursos internacionais.

doseador de molhos — Aplicações Profissionais

Ideal para pasteleiros em pastelarias e padarias que necessitam de precisão na decoração de bolos e sobremesas. Em restaurantes e hotéis, facilita o emplatamento de molhos e guarnições durante o rush do serviço, assegurando consistência e rapidez.

Doseador de Molhos — Principais Vantagens

O corpo em aço inoxidável 18/10 confere durabilidade e resistência à corrosão, essencial para o contacto alimentar. O sistema de gatilho com válvula permite um controlo preciso do fluxo, com três bocais intercambiáveis para adaptar a quantidade dispensada. A base estável e desmontável facilita a limpeza, cumprindo as normas de higiene.

Características Técnicas

Capacidade	2 L
Material	Aço Inoxidável 18/10

Dimensões (LxPxA)	270 x 240 x 255 mm
Peso	680 g
Acessórios	Válvula e 3 bocais

Perguntas Frequentes

Este doseador é adequado para molhos quentes e frios?
Sim, o doseador é projetado para trabalhar com preparações quentes e frias, garantindo versatilidade na cozinha.
Qual a capacidade total do doseador?
O doseador possui uma capacidade de 2 litros, ideal para operações de média escala.
O sistema de caudal é ajustável?
Sim, o sistema de gatilho permite um caudal ajustável, e inclui três bocais para controlar a quantidade de molho ou creme dispensado.
Que tipo de materiais são usados na construção?
O cone principal é fabricado em aço inoxidável 18/10, garantindo excelente resistência à corrosão e a ácidos alimentares.
Facilita a limpeza após o uso?
Sim, a base do doseador possui fácil desmontagem, o que torna a limpeza confortável e eficiente, ajudando a manter os padrões de higiene.