

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

Dispensador de Molhos e Cremes para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA67026	Modelo:	LA67026
Marca:	LACOR	EAN:	8414271670268

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA67026
EAN	8414271670268

Descricao Resumida

Dispensador preciso para molhos e cremes quentes/frios. Regulação de caudal com sistema anti-gotejamento e design ergonómico para uso profissional.

Descricao Completa

Garanta precisão e consistência na sua confeção e empratamento com este dispensador de molhos e cremes. Essencial para controlo de porções e decoração detalhada, é eficaz com preparações quentes e frias, otimizando a eficiência em qualquer serviço.

Dispensador de molhos — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	170 x 110 x 200 mm
Peso	372 g

Aplicações Profissionais

Para o chef de pastelaria que procura acabamentos impecáveis em sobremesas ou para o cozinheiro de snack-bar que necessita de agilidade no serviço de molhos. Este dispensador é ideal para rechear pastéis em pastelarias e cafés, decorar pratos em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, ou aplicar molhos de forma rápida e limpa em sandes e hambúrgueres em roulotes, agilizando o trabalho diário com controlo e precisão.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinto pela sua funcionalidade e design, este dispensador assegura um fluxo ajustável através de um sistema de alavanca preciso, eliminando gotejamentos e salpicos indesejados. As marcas de medição integradas no recipiente (em ml e cups) permitem um controlo exato do volume, fundamental para a padronização de receitas e controlo de custos operacionais. O seu design ergonómico facilita a utilização com uma só mão, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta cadência e garantindo a higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Como se ajusta o caudal de dispensa??

O caudal é ajustado através de um sistema de alavanca integrado, que permite um controlo prático e preciso da quantidade de produto a dispensar, adaptando-se às necessidades específicas de cada preparação.

Este dispensador pode ser usado com molhos quentes e frios??

Sim, este dispensador foi concebido para ser versátil, podendo ser utilizado eficazmente tanto com molhos e cremes quentes como frios, sem comprometer a sua funcionalidade ou durabilidade em ambientes profissionais.

É fácil de limpar e manter??

Sim, a sua construção e design simples facilitam a desmontagem e limpeza rápida. Isto garante a higiene necessária para o uso profissional contínuo e o cumprimento rigoroso das normas HACCP.

Quais as vantagens do sistema anti-gotejamento??

O sistema anti-gotejamento e anti-salpicamentos previne o desperdício de produto, mantém a área de trabalho limpa e contribui para um empratamento mais cuidado e profissional, elementos essenciais para a imagem do seu estabelecimento.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicado??

É ideal para pastelarias, snack-bares, restaurantes de pequena e média dimensão, roulotes e empresas de catering, onde a precisão e a eficiência na dosagem de molhos e cremes são cruciais para a qualidade e agilidade do serviço.