

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

Funil Dosificador Profissional 2 L para Molhos e Cremes

Informacoes do Produto

SKU:	LA67150	Modelo:	LA67150
Marca:	LACOR	EAN:	8414271671500

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA67150
EAN	8414271671500
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Funil dosificador profissional de 2 L com sistema de alavanca para controlo preciso do caudal. Ideal para molhos e cremes quentes ou frios, com design antigotejamento e fácil limpeza.

Descricao Completa

Este funil dosificador de 2 litros é uma ferramenta essencial para o controlo preciso de líquidos e semissólidos em cozinhas profissionais, garantindo uma aplicação limpa e eficiente de molhos e cremes.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro (com suporte)	19 cm
Altura (com suporte)	27 cm
Capacidade	2 L

Aplicações Profissionais

Este funil é indispensável em pastelarias e padarias para rechear e decorar bolos, queques e sobremesas com precisão. É igualmente útil em restaurantes de cozinha tradicional e moderna para a dosagem controlada de molhos, purés e cremes. Em serviços de catering e hotéis, facilita a preparação de buffets e eventos, garantindo higiene e consistência na manipulação de alimentos.

Funil Dosificador — Principais Vantagens

- Controlo de Fluxo Preciso:** Sistema de alavanca que permite um caudal ajustável, prático e exato para diferentes consistências.
- Operação Limpa:** Mecanismo antigotejamento e antissalpicamento que mantém a área de trabalho higiénica.
- Manuseamento Confortável:** Pega com design ergonómico que facilita a operação com uma única mão, reduzindo a fadiga.
- Higiene Simplificada:** Fácil desmontagem para uma limpeza completa e compatibilidade com máquina de lavar loiça.
- Versatilidade de Uso:** Adequado para o manuseamento de molhos e cremes, tanto quentes como frios.

Qual a capacidade deste funil dosificador?

Este funil dosificador tem uma capacidade de 2 litros, ideal para volumes médios em cozinhas profissionais.

É adequado para molhos quentes?

Sim, este funil dosificador foi concebido para ser utilizado com molhos e cremes, tanto quentes como frios, oferecendo versatilidade na sua cozinha.

Como é feita a limpeza do funil?

A limpeza é simplificada, pois o funil é facilmente desmontável e apto para lavagem em máquina de lavar loiça, garantindo uma higiene eficiente.

Permite controlar o fluxo de dosagem?

Sim, este funil incorpora um sistema de alavanca que permite ajustar o caudal de forma precisa, proporcionando um controlo total sobre a dosagem.

Pode ser operado com uma só mão?

Sim, o design ergonómico da pega foi pensado para permitir um manuseamento confortável e eficiente com uma única mão, otimizando o seu trabalho.