

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



Campânula para Fumar Alimentos Ø 12 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA69554	Modelo:	LA69554
Marca:	LACOR	EAN:	8414271695544

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69554
EAN	8414271695544
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Campânula de 12 cm de diâmetro, ideal para infundir fumos aromáticos em cocktails e pratos individuais. Adicione um toque sofisticado à sua apresentação.

Descricao Completa

Aumente a apresentação dos seus pratos com esta tampa para fumado de cocktails, com 12cm de diâmetro e apenas 53g de peso. Essencial para bares e restaurantes que procuram um toque de sofisticação no serviço.

tampa para fumado — Características Técnicas

Diâmetro	12cm
Peso	53 g
Medidas	130 x 130 x 20 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para bares, restaurantes e serviços de catering que pretendem elevar a experiência do cliente. Perfeita para a finalização de cocktails e pratos que beneficiam de um toque de fumo aromático, como em hamburguerias gourmet ou espaços de petiscos que apostam na apresentação.

Porquê Escolher Este Equipamento

A tampa para fumado oferece uma forma simples e económica de adicionar um elemento de *show cooking* e aroma aos seus pratos. O seu design leve e compacto facilita o manuseamento e arrumação, sendo um acessório prático para qualquer profissional que busque diferenciar o seu serviço sem grandes investimentos.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão exata deste acessório de fumado?

Este acessório mede 130 x 130 x 20 mm, com um diâmetro de 12cm, ideal para cobrir cocktails e pequenas porções.

Qual o peso desta tampa para fumado?

A tampa para fumado tem um peso de 53g, sendo extremamente leve e fácil de manusear durante o serviço.

Este acessório é adequado para cozinhas profissionais de grande dimensão?

Este modelo é ideal para aplicações de finalização de cocktails e pratos em bares, restaurantes de pequena a média dimensão ou para serviços de catering que necessitam de um toque especial. Para operações de grande escala, podem ser consideradas outras soluções de fumado.

Que tipo de alimentos ou bebidas se podem apresentar com esta tampa?

É perfeita para cobrir cocktails, aperitivos, sobremesas individuais ou pequenas porções de comida a serem apresentadas com um aroma de fumo, como em queijos ou carnes curadas.

Que materiais compõem esta tampa para fumado?

A informação sobre os materiais específicos de fabrico não está detalhada, mas o design sugere materiais leves e seguros para contacto alimentar indireto em aplicações de serviço.