

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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Defumador de Alimentos Portátil para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA69221	Modelo:	LA69221
Marca:	LACOR	EAN:	8414271692215

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69221
EAN	8414271692215

Descricao Resumida

Defumador portátil para cozinhas profissionais, ideal para infundir rapidamente aromas fumados em carnes, peixes, queijos e cocktails. Fácil de usar e limpar.

Descrição Completa

Este defumador de alimentos portátil permite infundir rapidamente aromas fumados em diversos produtos, ideal para aprimorar a finalização de pratos em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	16,0 x 6,0 x 21,0 cm
Peso	0,42 kg

Aplicações Profissionais

Este defumador é uma ferramenta versátil para chefs e gestores de F&B que procuram adicionar um toque distintivo aos seus pratos. É ideal para:

- **Restaurantes de Cozinha de Autor:** Para finalização de pratos gourmet, infundindo notas fumadas em carnes, peixes, vegetais e molhos.
- **Snack-bares e Hamburgarias:** Para dar um sabor defumado a hambúrgueres, sanduíches e outros petiscos.
- **Catering e Eventos:** A sua portabilidade permite a utilização em qualquer local, adicionando um elemento surpresa à ementa.
- **Bares e Cafés com Cozinha:** Para criar cocktails fumados ou dar um toque especial a sobremesas.
- **Marisqueiras:** Para defumar ligeiramente mariscos e peixes, realçando os seus sabores naturais.

Defumador de Alimentos — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Sabores:** Permite defumar uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a queijos, vegetais e bebidas.
- **Aromas Personalizados:** Oferece a possibilidade de criar perfis de sabor únicos, utilizando diferentes tipos de lascas de madeira ou ervas aromáticas.

- **Fácil Utilização:** Concebido para ser intuitivo e rápido, permitindo a infusão de fumo em segundos.
- **Portabilidade:** O seu design compacto e leve facilita o transporte e a utilização em diferentes estações de trabalho ou em eventos externos.
- **Limpeza Simplificada:** Totalmente desmontável (exceto a base), o que garante uma higienização rápida e eficiente após cada utilização.
- **Impacto Visual:** Ideal para finalizar pratos à frente do cliente, criando uma experiência memorável e apelativa.

Como funciona este defumador de alimentos?

O defumador funciona queimando pequenas quantidades de lascas de madeira ou ervas aromáticas num compartimento, gerando fumo que é direcionado para os alimentos através de um tubo, infundindo o sabor rapidamente.

Que tipo de alimentos posso defumar com este equipamento?

É extremamente versátil, permitindo defumar carnes, peixes, queijos, vegetais, molhos, óleos, sal, e até mesmo bebidas e cocktails, adicionando uma dimensão de sabor única.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do defumador permite que seja totalmente desmontado (exceto a base), facilitando a limpeza de todos os componentes que entram em contacto com o fumo e as lascas.

Qual a principal vantagem de um defumador portátil?

A portabilidade permite a sua utilização em diversas áreas da cozinha, em serviço de sala para finalização de pratos à mesa, ou em eventos de catering, oferecendo flexibilidade e impacto visual.

Posso usar diferentes tipos de lascas de madeira ou ervas?

Sim, este defumador é compatível com uma variedade de lascas de madeira (carvalho, faia, macieira, etc.) e ervas secas, permitindo personalizar os aromas e adaptar-se a diferentes ementas.