

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pilão de Madeira Faia 25 cm para Coador Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA60300	Modelo:	LA60300
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603006

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60300
EAN	8414271603006
Material	Madeira

Descricao Resumida

Pilão de madeira faia 25 cm, com formato cónico para encaixe perfeito em coadores chineses. Otimiza a extração de sumos e purés finos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Maximize a eficiência na preparação de ingredientes com o pilão de madeira faia de 25 cm, uma ferramenta robusta concebida para otimizar a extração de sumos e a criação de purés finos. O seu design cónico garante um encaixe perfeito em coadores, assegurando que cada gota de sabor é aproveitada, crucial para a consistência em qualquer ementa profissional.

Pilão de Madeira Faia — Características Técnicas

Material	Madeira de Faia
Dimensões (CxLxA)	245 x 55 x 55 mm
Peso	140 g

Aplicações Profissionais

Este pilão de madeira faia é indispensável para o Chef de bar que prepara cocktails artesanais, garantindo a extração máxima de aromas de ervas e frutas. É igualmente ideal para o cozinheiro de snack-bar ou restaurante de cozinha tradicional que necessita de criar purés de legumes sedosos ou molhos emulsionados com texturas perfeitas, agilizando a mise en place para o rush do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste pilão reside no seu design cónico e na qualidade da madeira de faia, que oferece durabilidade superior e uma pega ergonómica. Ao contrário de pilões genéricos, a sua forma otimizada permite um trabalho mais eficaz com coadores chineses, resultando numa extração mais completa e rápida. É uma escolha económica e fiável para o uso diário intenso em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter o pilão de madeira faia?

?

Limpe o pilão após cada utilização com água morna e um detergente suave, secando-o de imediato. Evite a imersão prolongada e a máquina de lavar louça para preservar a madeira e prolongar a vida útil do utensílio.

Este pilão é adequado para que tipo de ingredientes?

É ideal para uma vasta gama de ingredientes, desde frutas para sumos e cocktails a vegetais cozidos para purés finos. A sua robustez permite processar especiarias e ervas para pastas aromáticas com facilidade.

Qual a vantagem do formato cónico deste pilão?

O formato cónico foi especificamente concebido para se encaixar perfeitamente na maioria dos coadores chineses profissionais, maximizando a área de contacto e a pressão, o que resulta numa extração de líquidos e texturas mais eficiente e completa.

Pode ser utilizado em cozinhas com elevada produção?

Sim, a sua construção em madeira de faia confere-lhe a robustez necessária para o uso contínuo em ambientes de produção intensiva, como restaurantes de médio porte e pastelarias, onde a durabilidade e a eficiência são cruciais.

Existem cuidados especiais para evitar a contaminação cruzada com pilões de madeira?

Para evitar a contaminação cruzada, é recomendável ter pilões dedicados para diferentes tipos de alimentos (ex: um para ingredientes crus, outro para cozinhados ou doces). Uma limpeza e secagem adequadas após cada uso são fundamentais.