

# 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

## Separador de Claras Profissional em Inox 18/10 para Pastelaria

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | LA61608 | Modelo: | LA61608       |
| Marca: | LACOR   | EAN:    | 8414271616082 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | LACOR         |
| Modelo   | LA61608       |
| EAN      | 8414271616082 |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Essencial para pastelaria, este separador de claras em aço inoxidável 18/10 garante eficiência e higiene. Dimensões compactas para fácil manuseamento.

### Descricao Completa

Desenvolvido para otimizar a preparação em ambientes de pastelaria e cozinhas profissionais, este utensílio robusto em aço inoxidável 18/10 assegura uma separação de gemas e claras rápida e higiênica. A sua conceção ergonómica permite uma eficiência superior no quotidiano, crucial para a confeção de doces e sobremesas que exigem precisão.

### separador de claras — Características Técnicas

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Dimensões (CxLxA) | 160 x 80 x 40 mm                |
| Peso              | 175 g                           |
| Material          | Aço Inoxidável 18/10 (AISI 304) |

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que prepara grandes volumes de sobremesas ou o cozinheiro de hotel que gere buffets de pequeno-almoço, este separador é indispensável. É igualmente valioso para pastelarias de bairro, cafés com confeção própria e restaurantes com ementas focadas em produtos frescos, garantindo a qualidade e consistência das preparações.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade e a facilidade de limpeza são garantidas pela construção em aço inoxidável AISI 304 (equivalente a 18/10), um material reconhecido pelas suas propriedades higiénicas e resistência à corrosão, em conformidade com as normas alimentares. Este design específico minimiza o risco de contaminação cruzada e acelera o processo de preparação, permitindo uma *mise en place* mais eficiente e sem desperdícios.

### Perguntas Frequentes

Como devo limpar e desinfetar este separador de claras para uso profissional?

?

A limpeza é simples. Recomenda-se lavar após cada utilização com água quente e detergente neutro, podendo ser lavado em máquina de lavar louça profissional. A secagem imediata previne manchas de calcário e mantém o brilho do inox.

**Qual a durabilidade esperada deste separador de claras em uso contínuo numa cozinha profissional?**

Com a sua construção em aço inoxidável 18/10 (AISI 304), este separador é concebido para suportar o uso intensivo e contínuo em ambientes profissionais, apresentando uma excelente resistência à corrosão e ao desgaste.

**O aço inoxidável 18/10 é seguro para contacto com alimentos e fácil de higienizar?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 (AISI 304) é um material amplamente utilizado em equipamentos alimentares devido à sua superfície não porosa, que impede a proliferação de bactérias e facilita uma higienização profunda e eficaz, cumprindo as normas de segurança alimentar.

**Este utensílio é eficaz na separação rápida de grandes quantidades de ovos para produções intensivas?**

Sim, o design do separador permite uma separação eficiente e rápida de claras e gemas, otimizando o tempo de preparação, essencial para produções intensivas em pastelarias, padarias ou cozinhas que necessitem de grandes volumes de ovos.

**Pode ser utilizado com diferentes tamanhos de ovos ou há alguma restrição?**

O design universal deste separador de claras é adequado para a maioria dos tamanhos de ovos comuns, desde pequenos a grandes. A sua forma facilita o encaixe no rebordo de taças ou recipientes, garantindo estabilidade durante a utilização.