

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

Balança de Cozinha Analógica 1 kg com Taça Removível

Informacoes do Produto

SKU:	LA61702	Modelo:	LA61702
Marca:	LACOR	EAN:	8414271617027

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61702
EAN	8414271617027
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Material	Plástico

Descricao Resumida

Balança de cozinha analógica com capacidade de 1 kg e precisão de 5 g. Inclui taça removível de 2 L para fácil limpeza, ideal para pesagem de ingredientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Precisão de 5g para controlo de porções essenciais. Esta báscula analógica de cozinha, com capacidade máxima de 1 kg e recipiente de 2L, é ideal para a confeção de pastelaria e controlo de ingredientes em estabelecimentos de pequena dimensão. O seu design retro cromado adiciona um toque estético, enquanto a limpeza é facilitada pela taça desmontável.

Báscula de Cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade Máxima	1 kg
Precisão	5 g
Capacidade do Recipiente	2 Litros
Material	Plástico Cromado
Dimensões (LxPxA)	145 x 115 x 120 mm
Peso	350 g
Unidades de Medida	kg/g

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de pastelaria em pequenas pastelarias ou para o proprietário de um snack-bar que necessite de precisão na pesagem de ingredientes para molhos ou doses. Adequada para controlo de stock em roulotes ou cafés com cozinha, garantindo a consistência das receitas.

Porquê Escolher Esta Balança

A sua construção em plástico cromado confere durabilidade para uso diário em ambientes de cozinha, enquanto o design analógico evita falhas eletrônicas. A taça de 2 litros integrada permite pesar diretamente ingredientes sem a necessidade de recipientes adicionais, otimizando o espaço de trabalho e agilizando a preparação.

Perguntas Frequentes

Esta balança é adequada para cozinhas profissionais com grande volume de trabalho?

Devido à sua capacidade máxima de 1kg e natureza analógica, é mais indicada para estabelecimentos com menor volume de produção ou para tarefas específicas de pesagem de ingredientes que não exijam elevada precisão eletrônica, como em pastelarias de pequena dimensão ou snack-bares.

Qual a precisão desta balança de cozinha?

A balança oferece uma precisão de 5 gramas, permitindo um controlo fiável do peso para receitas que exigem dosagem exata.

É fácil de limpar a balança após o uso?

Sim, a limpeza é muito prática pois o bol (recipiente) é desmontável, permitindo uma higienização completa e rápida.

Quais materiais compõem esta balança?

A estrutura principal é em plástico cromado, conferindo um acabamento brilhante e boa resistência para o uso em cozinhas profissionais de pequena dimensão.

Quais as unidades de medida disponíveis nesta balança?

Esta balança permite a medição em quilogramas (kg) e gramas (g), adaptando-se às necessidades de diferentes receitas.