

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Balança Eletrónica de Mesa 15 kg com Base Inox para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA61716	Modelo:	LA61716
Marca:	LACOR	EAN:	8414271617164

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61716
EAN	8414271617164
Capacidade (kg)	11–20 kg
Material	Inox

Descricao Resumida

Balança eletrônica de mesa com capacidade de 15 kg e precisão de 5 g, plataforma em inox removível, bateria recarregável e duplo display para uso profissional.

Descricao Completa

Esta balança eletrônica de mesa, com capacidade de 15 kg e precisão de 5 g, é uma ferramenta essencial para a pesagem rigorosa de ingredientes em qualquer cozinha profissional, garantindo controle e consistência nas preparações.

Características Técnicas

Capacidade Máxima	15 kg
Precisão	5 g
Dimensões da Plataforma	300 x 240 mm
Dimensões Totais (LxPxA)	300 x 320 x 120 mm
Peso	4,6 kg
Alimentação	230V 50 Hz
Bateria	Interna recarregável
Autonomia da Bateria	Até 15 dias (uso frequente de 8h/dia)
Display	Duplo
Unidades de Medida	kg, oz, lb
Funções	Tara, calculadora, 6 memórias programáveis
Características Adicionais	Plataforma removível, pés reguláveis, visor de nível, aviso de sobrecarga
Certificação	OIML R76 Classe III, 60/384/ECC

Aplicações Profissionais

Esta balança é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias e churrasqueiras, a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequada para pastelarias com confeitaria, hamburgarias, snack-bares e roulotes, onde a precisão na dosagem de ingredientes é crucial para a qualidade e padronização das ementas.

Balança Eletrónica de Mesa — Principais Vantagens

- **Precisão e Fiabilidade:** Garante pesagens exatas com uma precisão de 5 g, essencial para receitas e controlo de custos.
- **Autonomia Prolongada:** A bateria recarregável oferece até 15 dias de uso frequente, permitindo mobilidade e operação contínua.
- **Durabilidade e Higiene:** Plataforma em aço inoxidável removível facilita a limpeza e assegura a conformidade com as normas de higiene.
- **Funcionalidades Avançadas:** Inclui tara, funções de calculadora e 6 memórias programáveis para otimizar o fluxo de trabalho.
- **Versatilidade de Unidades:** Permite pesar em quilogramas, onças e libras, adaptando-se a diferentes necessidades e receitas.

Qual a capacidade máxima de pesagem desta balança?

A balança tem uma capacidade máxima de 15 kg, com uma precisão de 5 g, ideal para a maioria das necessidades de pesagem em cozinhas profissionais.

Quanto tempo dura a bateria e é recarregável?

Sim, a balança possui uma bateria interna recarregável com autonomia de até 15 dias, considerando um uso frequente de 8 horas diárias.

A plataforma de pesagem é fácil de limpar?

Sim, a plataforma é fabricada em aço inoxidável e é removível, o que facilita significativamente a sua limpeza e manutenção da higiene.

Que funções adicionais esta balança oferece?

Além da função de tara, a balança integra funções de calculadora e seis memórias programáveis, otimizando o processo de pesagem e cálculo. ?

Esta balança possui certificação para uso profissional?

Sim, a balança possui certificação OIML R76 Classe III e 60/384/ECC, garantindo a sua conformidade e fiabilidade para uso em ambientes profissionais.