

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Peneira de Malha Fina Inox 18/10 para Pastelaria 7,7 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA62326	Modelo:	LA62326
Marca:	LACOR	EAN:	8414271623264

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62326
EAN	8414271623264
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Peneira de malha fina em aço inoxidável 18/10 com 7,7 cm de diâmetro, ideal para pastelaria e cozinha profissional. Garante a homogeneidade de farinhas e pós.

Descricao Completa

Esta peneira de malha fina, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para polvilhar açúcar em pó ou cacau sobre sobremesas e pratos, garantindo uma apresentação cuidada em pastelarias e restaurantes com serviço contínuo.

Peneira Bichinho Inox — Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro que procura acabamentos perfeitos em bolos e tortas, ou para o chef de cozinha que valoriza a estética nos pratos de apresentação. Essencial em pastelarias, padarias e unidades de restauração que oferecem sobremesas elaboradas.

Peneira Bichinho — Principais Vantagens

Construção robusta em aço inoxidável 18/10 assegura durabilidade e resistência à corrosão, cumprindo as exigências de higiene em cozinhas profissionais. O seu design ergonómico permite um controlo preciso na aplicação de pós, como açúcar ou canela.

Características Técnicas

Diâmetro	7,7 cm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso	115 g

Perguntas Frequentes

Qual a utilidade principal desta peneira?

É ideal para polvilhar ingredientes secos como açúcar em pó, cacau ou canela sobre alimentos e bebidas, garantindo uma distribuição uniforme e uma apresentação cuidada.

?

Que tipo de estabelecimentos beneficiam deste utensílio?

Pastelarias, padarias, restaurantes com serviço de mesa e unidades de catering que preparem sobremesas, cafés ou bebidas que requeiram acabamentos com pós finos.

O material utilizado é adequado para uso profissional?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, resistente à corrosão e fácil de limpar, cumprindo as normas de higiene exigidas em ambientes de cozinha profissional.

Quais as dimensões exatas da peneira?

A peneira tem um diâmetro de 7,7 cm, sendo compacta e fácil de manusear para aplicações precisas.

Como este utensílio contribui para a eficiência na cozinha?

Permite uma aplicação rápida e uniforme de ingredientes em pó, otimizando o tempo de finalização de pratos e sobremesas, especialmente durante os períodos de maior movimento.