

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

Medidor de Massa Inox com 4 Medidas para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA62942	Modelo:	LA62942
Marca:	LACOR	EAN:	8414271629426

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62942
EAN	8414271629426
Material	Inox

Descricao Resumida

Medidor de massa em aço inoxidável com 4 medidas, ideal para pastelaria e padaria profissional. Garante precisão na dosagem de ingredientes e durabilidade.

Descricao Completa

Simplifique a sua mise en place com o medidor de massa em aço inoxidável, ideal para a confecção precisa de massas e cremes em pastelarias e cozinhas profissionais. Com dimensões pensadas para a eficiência e materiais de alta durabilidade, este utensílio de pastelaria assegura a repetibilidade das suas receitas.

Medidor de Massa Inox — Características Técnicas

Dimensões	274 x 91 x 5 mm
Peso	101 g
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de pastelaria em restaurantes com produção própria e para donos de pastelarias que procuram consistência nas suas ementas. Este utensílio auxilia na medição exata de ingredientes para massas, cremes e recheios, garantindo a qualidade final dos produtos em estabelecimentos de pequena e média dimensão.

Porquê Escolher Este Equipamento

O medidor de massa em aço inoxidável oferece precisão inigualável em comparação com utensílios genéricos. Construído em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene alimentar essenciais em qualquer cozinha profissional. A sua simplicidade de uso otimiza o tempo de preparo durante o serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Qual a finalidade principal deste medidor de massa?

Este medidor é concebido para a medição precisa de volumes de massa, cremes e outros ingredientes líquidos ou semi-líquidos em pastelarias e cozinhas profissionais.

É adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com serviço de pastelaria, roulotes que servem sobremesas e qualquer cozinha profissional que necessite de precisão na confeção.

Quais as dimensões exatas do medidor?

As dimensões aproximadas são 27,4 cm de comprimento, 9,1 cm de largura e 0,5 cm de espessura.

O material é resistente e seguro para uso alimentar?

Sim, o medidor é fabricado em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e segurança para contacto com alimentos, cumprindo as exigências sanitárias.

Como este utensílio ajuda na gestão de custos em restauração?

Ao garantir medições exatas e consistentes, este medidor minimiza o desperdício de ingredientes e assegura que cada porção é preparada com a quantidade correta, contribuindo para um melhor controlo de custos e otimização da margem de lucro.