

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Polvilhador de Farinha Acrílico 0,35 kg

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | LA67025 | Modelo: | LA67025       |
| Marca: | LACOR   | EAN:    | 8414271670251 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |         |
|--------|---------|
| Marca  | LACOR   |
| Modelo | LA67025 |

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| EAN             | 8414271670251 |
| Capacidade (kg) | 21–40 kg      |
| Material        | Plástico      |

## Descricao Resumida

Polvilhador de farinha em acrílico com capacidade de 0,35 kg, ideal para dosagem precisa em pastelarias e cozinhas profissionais. Garante uniformidade e eficiência.

## Descricao Completa

Este polvilhador de farinha em acrílico é uma ferramenta essencial para a dosagem precisa e uniforme de ingredientes secos em pastelaria profissional. Com capacidade para 0,35 kg, garante um manuseamento eficiente e resultados consistentes.

### Características Técnicas

| Propriedade           | Valor                 |
|-----------------------|-----------------------|
| Dimensões (C x L x A) | 36,0 x 31,0 x 14,0 cm |
| Peso                  | 2,63 kg               |
| Capacidade            | 0,35 kg               |
| Material              | Acrílico              |

### Aplicações Profissionais

Este polvilhador é ideal para pastelarias, padarias, cafés com confeitaria própria, restaurantes com seção de sobremesas e cantinas que necessitam de dosar farinha, açúcar em pó ou outros ingredientes secos com precisão. A sua construção robusta permite um uso contínuo em ambientes de produção intensiva.

### Polvilhador de Farinha — Principais Vantagens

- Dosagem precisa e uniforme de ingredientes secos.

- Construção em acrílico resistente para durabilidade.
- Fácil de limpar e higienizar, essencial em cozinhas profissionais.
- Design prático para manuseamento eficiente.
- Adequado para uso intensivo em pastelaria e padaria.

#### **Para que tipo de ingredientes é adequado este polvilhador?**

Este polvilhador é ideal para ingredientes secos e finos, como farinha, açúcar em pó, cacau em pó e especiarias moídas, garantindo uma distribuição uniforme.

#### **Qual a capacidade máxima de farinha que este equipamento suporta?**

O polvilhador tem uma capacidade de 0,35 kg, permitindo dosagens controladas para diversas preparações em pastelaria e padaria.

#### **Como se realiza a limpeza e manutenção deste polvilhador?**

A limpeza é simples, bastando lavar com água morna e detergente neutro. O material acrílico facilita a higienização e manutenção diária.

#### **Este polvilhador é resistente para uso diário em cozinhas profissionais?**

Sim, a construção em acrílico de alta qualidade confere-lhe durabilidade e resistência, tornando-o adequado para o uso intensivo em ambientes profissionais.

#### **É necessário montar o polvilhador antes da primeira utilização?**

Não, este polvilhador é fornecido montado e pronto a usar. Não requer qualquer tipo de montagem inicial, podendo ser utilizado de imediato.