

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

Rolo de Amassar Madeira Faia 38 cm com Anilhas Reguláveis

Informacoes do Produto

SKU:	LA67142	Modelo:	LA67142
Marca:	LACOR	EAN:	8414271671425

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA67142
EAN	8414271671425
Material	Madeira

Descricao Resumida

Rolo de amassar em madeira de faia natural com 38 cm, equipado com 3 anilhas removíveis (2, 6, 10 mm) para estender massas com espessura uniforme e precisa.

Descricao Completa

Maximize a precisão na confecção de massas com este rolo em faia natural, ideal para obter espessuras uniformes de 2 a 10 mm em pastelarias e cozinhas profissionais. O seu design com anilhas removíveis e guia integrado facilita o controlo da espessura, sendo perfeito para profissionais que lidam com fondant, mazapán ou massas finas.

rolo de amassar — Características Técnicas

Comprimento Total	38 cm
Material	Madeira de Faia Natural
Anilhas Removíveis	3 (Polipropileno)
Espessuras Obtidas	2 mm, 6 mm, 10 mm
Guia de Medição	Integrado
Dimensões (CxLxA)	68 x 68 x 417 mm
Peso	487 g

Aplicações Profissionais

Ideal para pasteleiros em estabelecimentos de pequena e média dimensão, como pastelarias, padarias e escolas de culinária. Chefs de cozinha em restaurantes que necessitem de preparar guarnições de massa fina, fondant ou mazapán com precisão milimétrica, garantindo um resultado final de alta qualidade.

Rolo de Amassar em Madeira — Principais Vantagens

A construção em madeira de faia natural confere durabilidade e um toque agradável, enquanto as três anilhas removíveis permitem um ajuste fino da espessura da massa, essencial para confeções

de precisão. O guia integrado assegura a uniformidade, otimizando o tempo de preparação em tarefas de pastelaria e confeitaria.

Perguntas Frequentes

Que tipo de massa este rolo permite trabalhar?¿

Este rolo é ideal para trabalhar massas finas como fondant, mazapán, massa folhada e outras massas de pastelaria que requerem espessura controlada e acabamento uniforme.

Quantas espessuras diferentes consigo obter com este rolo?¿

Com as 3 anilhas removíveis incluídas (2 mm, 6 mm e 10 mm), pode obter três espessuras distintas para as suas massas, garantindo versatilidade na confeção.

O rolo inclui um medidor para a espessura da massa?¿

Sim, o rolo possui um guia integrado que funciona como um medidor, auxiliando a regular a largura da massa e a garantir a espessura desejada em toda a sua extensão.

Qual a manutenção recomendada para este rolo de madeira?¿

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e sabão neutro, seguida de secagem imediata. Evite a imersão prolongada em água e o uso de máquinas de lavar loiça para preservar a integridade da madeira de faia.

Este rolo é adequado para uso em cozinhas profissionais com alta demanda?¿

Sim, é uma excelente ferramenta para profissionais em pastelarias, padarias e restaurantes que necessitam de precisão no manuseamento de massas finas. O seu design robusto em madeira de faia garante durabilidade para uso regular.