

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Aro de Pastelaria Extensível em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	LA68200	Modelo:	LA68200
Marca:	LACOR	EAN:	8414271682001

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68200
EAN	8414271682001
Material	Inox

Descricao Resumida

Aro de pastelaria extensível em aço inoxidável, ideal para moldar massas como brisa e folhada. Garante bordos regulares e uma extração perfeita da base.

Descricao Completa

Crie bordos uniformes e definidos em massas folhadas, choux e bases de tarte com este aro de pastelaria extensível em aço inoxidável. Essencial para um acabamento profissional e extração perfeita.

aro pastelaria extensível — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Dimensões	180 x 70 x 170 mm
Peso	360 g

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias e cozinhas profissionais que necessitam de precisão na confeção de sobremesas. Permite ao pasteleiro garantir a uniformidade em produções de massa folhada, choux ou bases de tarte, otimizando o tempo de serviço durante o "rush" ou para eventos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricado em aço inoxidável de alta durabilidade, este aro de pastelaria assegura uma limpeza fácil e resistência à corrosão. O seu design extensível permite ajustar diferentes tamanhos de confeção, garantindo bordos bem definidos e uma extração limpa, resultando num acabamento excecional e consistente em cada peça.

Perguntas Frequentes

Qual a forma deste aro de pastelaria?

Este aro apresenta uma forma extensível, permitindo a criação de bases com diferentes diâmetros e formatos regulares, ideal para uma variedade de preparações de pastelaria.

Que tipos de massa posso usar com este aro?

É ideal para massas delicadas como massa folhada, choux, bases de tarte e outros doces que requerem bordos definidos e uma cozedura uniforme.

O material em aço inoxidável é seguro para alimentos?

Sim, o aço inoxidável utilizado é de qualidade alimentar, garantindo a segurança no contacto com os alimentos e a durabilidade do aro.

Qual a facilidade de limpeza deste aro extensível?

A superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficiente, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar loiça profissional.

Que dimensões finais posso obter com este aro?

As dimensões aproximadas do aro são 18,0 cm de diâmetro máximo, 7,0 cm de altura e 17,0 cm de profundidade, permitindo criar bases regulares para diversas receitas.