

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 rápido
ao produto

Rolo Picador de Massa em Inox 13 cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA68213	Modelo:	LA68213
Marca:	LACOR	EAN:	8414271682131

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68213
EAN	8414271682131
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Rolo picador de massa em inox de 13 cm, ideal para perfurar massas e evitar o empolamento durante a cozedura. Essencial em pastelarias e pizzarias.

Descricao Completa

Aumente a precisão na preparação de massas com este rolo picador em aço inoxidável, ideal para pasteleiros profissionais que exigem ferramentas de alta durabilidade e higiene. O seu design ergonómico e material de qualidade garantem um manuseamento confortável e resultados uniformes em qualquer cozinha profissional.

Rolo para Massa Pique — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	210 x 130 x 30 mm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso	255 g
Diâmetro	13 cm

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e cozinhas profissionais que necessitam de precisão na textura de massas. Perfeito para estabelecimentos de média dimensão, como restaurantes tradicionais ou pizzarias, que procuram utensílios fiáveis para o dia-a-dia. Essencial para profissionais que lidam com confeção de massas diversas, garantindo um acabamento profissional.

Porquê Escolher Este Equipamento

Construído em aço inoxidável 18/10, este rolo garante elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo normas de higiene em cozinhas profissionais. O seu diâmetro de 13 cm e o design permitem um controlo preciso na perfuração de massas, essencial para a obtenção da textura desejada em produtos de pastelaria e padaria, assegurando um desempenho consistente em produção contínua.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal deste rolo para massa?

O rolo é fabricado em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar.

Qual a dimensão deste utensílio de pastelaria?

As dimensões aproximadas do rolo são 13 cm de diâmetro e as medidas totais são 210 x 130 x 30 mm.

Este rolo é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com confeitaria própria e outras cozinhas profissionais que necessitam de um utensílio preciso para massas.

Qual o benefício de usar um rolo picador em aço inoxidável?

O aço inoxidável oferece resistência à oxidação, facilidade de desinfecção e longa vida útil, o que é crucial para a higiene e eficiência em ambientes profissionais.

Como o peso e as dimensões deste rolo afetam o seu uso profissional?

Com 255 g e dimensões compactas, o rolo proporciona um manuseamento equilibrado e confortável, permitindo ao profissional perfurar massas com precisão sem fadiga excessiva durante longos períodos de trabalho.