

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



Corrente para Cozedura Cega Inox 1.8m - 115g

Informacoes do Produto

SKU:	LA68248	Modelo:	LA68248
Marca:	LACOR	EAN:	8414271682483

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68248
EAN	8414271682483
Material	Inox

Descricao Resumida

Corrente de cozedura cega em aço inoxidável 18/10, com 1.8 metros de comprimento e 115g, ideal para bases de tartes e quiches, garantindo cozedura uniforme.

Descricao Completa

Esta corrente em aço Inox 18/10 de 1.8 metros é ideal para pesar e estabilizar massas de pastelaria e outros preparos delicados, garantindo a uniformidade necessária em produções intensivas.

corrente pastelaria inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	70 x 90 x 20 mm
Comprimento Total	1.8 m
Peso	115 g
Material	Aço Inoxidável 18/10

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e cozinhas profissionais que necessitam de precisão no manuseamento de massas, como a preparação de tartes, bolos e outros doces. Adequada para estabelecimentos com volume de produção moderado, como pastelarias de bairro ou unidades de catering de eventos de pequena escala.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta corrente oferece durabilidade e resistência à corrosão, assegurando a conformidade com as normas de higiene alimentar. O seu design específico para pesagem e suporte de massas simplifica processos críticos na pastelaria, como a obtenção de espessuras uniformes e a estabilização durante o processo de confeção.

Perguntas Frequentes

Qual a principal função desta corrente para pastelaria?

A sua principal função é servir como peso e guia para massas de pastelaria, assegurando uma espessura uniforme e estabilidade durante a confeção.

De que material é feita esta corrente e quais as suas vantagens?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, em conformidade com as normas de higiene alimentar.

Quais as dimensões e peso deste utensílio?

As dimensões aproximadas são 70 x 90 x 20 mm e o peso é de 115 g, sendo o comprimento total da corrente de 1.8 metros.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, padarias, cozinhas de restaurantes com oferta de sobremesas elaboradas e unidades de catering de pequena a média dimensão.

Como este utensílio contribui para a qualidade final do produto?

Ao garantir a espessura uniforme da massa e evitar que esta encolha ou deforme durante a confeção, contribui diretamente para a apresentação e textura perfeitas das suas criações de pastelaria.