

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



Pistola de Pastelaria Inox Profissional para Decoração e Enchimento

Informacoes do Produto

SKU:	LA68989	Modelo:	LA68989
Marca:	LACOR	EAN:	8414271689895

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68989
EAN	8414271689895
Material	Inox

Descricao Resumida

Pistola de pastelaria em inox, ideal para decoração e enchimento preciso em cozinhas profissionais. Dimensões compactas (30x20x10 cm). Essencial para confeitaria.

Descricao Completa

Garanta precisão e higiene na confecção de pastelaria com esta pistola em aço inoxidável. Essencial para decorar e encher doces profissionalmente, otimiza a produção diária com resultados consistentes.

pistola de pastelaria inox — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	300 x 200 x 100 mm
Peso	1.01 kg
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que exige controlo total na elaboração de sobremesas finas ou o proprietário de um café com produção própria que necessita agilizar a decoração de bolos e tartes. Ideal também para equipas de catering em eventos que precisam de precisão no empratamento e no enchimento de éclairs ou cupcakes, garantindo um acabamento impecável em grandes volumes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade do aço inoxidável garante uma ferramenta de longa vida útil e fácil higienização, crucial para as normas de segurança alimentar. A sua ergonomia permite um controlo preciso, fundamental para a decoração de alta complexidade e o enchimento uniforme, resultando em produções esteticamente perfeitas e eficientes.

Perguntas Frequentes

Como realizar a limpeza e manutenção da pistola de pastelaria?

Para uma higiene impecável e prolongar a vida útil, desmonte a pistola após cada utilização e lave todas as peças em água morna com detergente neutro. É recomendável secar completamente antes de guardar para evitar corrosão.

Qual a capacidade de massa ou creme que esta pistola consegue conter?

As dimensões de 300x200x100 mm da pistola permitem um manuseamento confortável e contêm uma quantidade prática de massa ou creme, adequada para produções de média escala e serviços sem necessidade de recargas constantes.

O material da pistola é adequado para contacto alimentar e resistente?

Sim, a pistola é fabricada em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido na indústria alimentar pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e conformidade com as exigências de higiene profissional.

Esta pistola é adequada para decorações delicadas ou apenas para enchimentos simples?

A conceção desta pistola, juntamente com o controlo que oferece, torna-a ideal tanto para enchimentos rápidos e uniformes, como para decorações mais detalhadas e artísticas em pastelaria, com bicos adequados (não incluídos).

São necessários acessórios adicionais para o seu funcionamento?

A pistola de pastelaria é fornecida pronta a usar para as suas funções básicas. Contudo, para uma variedade maior de decorações e texturas, poderá necessitar de bicos de pasteleiro específicos, que são vendidos separadamente.