

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: 04/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Balança Eletrónica de Cozinha Profissional 5 kg

Informacoes do Produto

SKU:	LA61708	Modelo:	LA61708
Marca:	LACOR	EAN:	8414271617089

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61708
EAN	8414271617089

Descricao Resumida

Balança eletrónica de cozinha com capacidade de 5 kg, ideal para pesagens precisas de ingredientes em qualquer cozinha profissional. Superfície de vidro fácil de limpar.

Descricao Completa

A medição precisa de ingredientes é crucial para o sucesso em cozinhas profissionais. Esta balança eletrónica de bancada, com capacidade para 5 kg, garante exatidão em cada pesagem, facilitando a consistência das suas receitas.

balança eletrónica cozinha — Características Técnicas

Dimensões	30,0 x 20,0 x 4,0 cm
Peso	933 g
Capacidade Máxima	5 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de pastelarias e cozinhas de restaurantes de pequena a média dimensão, esta balança digital assegura a precisão necessária para a confeção de massas, cremes e outros preparados. É também uma ferramenta útil em snack-bares para o controlo de porções de ingredientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção robusta e o visor de fácil leitura permitem uma utilização intensiva em ambientes de cozinha profissional. A plataforma de pesagem ampla facilita a colocação de diversos recipientes, otimizando o fluxo de trabalho durante o serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima desta balança eletrónica?

A capacidade máxima desta balança é de 5 kg, adequada para a maioria das preparações em cozinhas profissionais.

As dimensões desta balança são adequadas para bancada?

Com dimensões de 30,0 x 20,0 x 4,0 cm, esta balança é compacta e ideal para ocupar pouco espaço em bancadas de cozinhas profissionais.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta balança?

Pastelarias, restaurantes de pequena e média dimensão, snack-bares e roulotes beneficiam significativamente da precisão e praticidade desta balança.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua superfície lisa e o design sem recantos difíceis permitem uma limpeza rápida e eficiente, essencial em ambientes com exigências de higiene.

Esta balança é adequada para uso intensivo?

A sua construção foi pensada para suportar o uso contínuo em cozinhas profissionais, garantindo fiabilidade durante os períodos de maior movimento.