

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Balança Eletrónica de Mesa 30 kg com Plataforma Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA61730	<b>Modelo:</b>	LA61730
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271617300

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA61730
<b>EAN</b>	8414271617300

### Descricao Resumida

Balança eletrónica de mesa com capacidade até 30 kg e precisão de 10 g, ideal para pesagem precisa em cozinhas profissionais. Plataforma em inox e bateria recarregável.

## Descricao Completa

Esta balança eletrónica de mesa foi concebida para pesagens precisas em ambientes de cozinha profissional, oferecendo uma capacidade máxima de 30 kg com uma precisão de 10 gramas. É uma ferramenta essencial para o controlo rigoroso de porções e ingredientes.

## Características Técnicas

<b>Capacidade Máxima</b>	30 kg
<b>Precisão</b>	10 g
<b>Dimensões da Plataforma</b>	30 x 24 cm
<b>Dimensões Totais (LxPxA)</b>	30 x 32 x 12 cm
<b>Alimentação</b>	230V 50 Hz (cabo) / Bateria interna recarregável
<b>Autonomia da Bateria</b>	15 dias (com uso frequente de 8 horas)
<b>Material da Plataforma</b>	Aço inoxidável
<b>Display</b>	Duplo
<b>Funções</b>	Tara, calculadora, 6 memórias programáveis, avisador acústico de sobrecarga
<b>Unidades de Medida</b>	Kg, Oz, Libras
<b>Certificação</b>	OIML R76 Classe III, 60/384/ECC
<b>Peso</b>	4,6 kg

## Aplicações Profissionais

Esta balança é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem medições precisas de ingredientes e porções. É perfeita para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras, marisqueiras, e qualquer cozinha profissional que necessite de controlo rigoroso de peso para otimizar custos e garantir a consistência das receitas.

## Balança Eletrónica de Mesa — Principais Vantagens

- **Precisão e Fiabilidade:** Garante medições exatas até 30 kg com uma precisão de 10 g, fundamental para a qualidade e padronização dos pratos.
- **Construção Robusta:** A plataforma em aço inoxidável é resistente e fácil de limpar, assegurando durabilidade em ambientes de uso intensivo.
- **Mobilidade e Autonomia:** Equipada com bateria recarregável de longa duração, permite a utilização em diferentes pontos da cozinha sem necessidade de ligação constante à corrente.
- **Facilidade de Utilização:** O duplo display e o teclado intuitivo simplificam as operações diárias, enquanto as funções de tara e memória aumentam a eficiência.
- **Versatilidade:** Suporta múltiplas unidades de medida (Kg, Oz, Libras) e inclui funções de calculadora e memórias programáveis para diversas aplicações.

### Qual a capacidade máxima de pesagem desta balança?

Esta balança eletrónica tem uma capacidade máxima de pesagem de 30 kg, com uma precisão de 10 gramas, ideal para ingredientes e porções em cozinhas profissionais.

### Quanto tempo dura a bateria interna?

A bateria interna recarregável oferece uma autonomia de até 15 dias, considerando um uso frequente de 8 horas diárias, garantindo flexibilidade na sua utilização.

### A plataforma de pesagem é fácil de limpar?

Sim, a plataforma é fabricada em aço inoxidável e é removível, o que facilita a sua limpeza e manutenção, essencial para a higiene na cozinha.

### Que funções adicionais esta balança oferece?

Além da função de tara, inclui um teclado com funções de calculadora, seis memórias programáveis e um avisador acústico de sobrecarga para maior conveniência e segurança. ?

**Esta balança possui alguma certificação?**

Sim, a balança possui as certificações OIML R76 Classe III e 60/384/ECC, garantindo a conformidade com as normas de metrologia e segurança.