

# 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

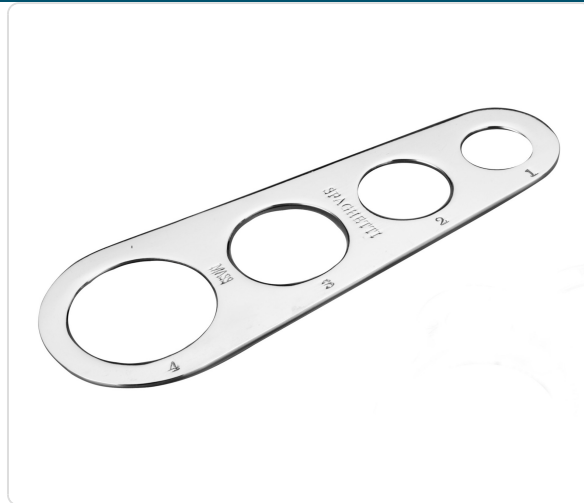


## Medidor de Massa Inox com 4 Medidas para Pastelaria Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA62942	<b>Modelo:</b>	LA62942
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271629426

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA62942
<b>EAN</b>	8414271629426

### Descricao Resumida

Medidor de massa em aço inoxidável com 4 medidas, ideal para pastelaria e padaria profissional. Garante precisão na dosagem de ingredientes e durabilidade.

## Descricao Completa

Simplifique a sua mise en place com o medidor de massa em aço inoxidável, ideal para a confeitaria precisa de massas e cremes em pastelarias e cozinhas profissionais. Com dimensões pensadas para a eficiência e materiais de alta durabilidade, este utensílio de pastelaria assegura a repetibilidade das suas receitas.

### Medidor de Massa Inox — Características Técnicas

<b>Dimensões</b>	274 x 91 x 5 mm
<b>Peso</b>	101 g
<b>Material</b>	Aço Inoxidável

### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de pastelaria em restaurantes com produção própria e para donos de pastelarias que procuram consistência nas suas ementas. Este utensílio auxilia na medição exata de ingredientes para massas, cremes e recheios, garantindo a qualidade final dos produtos em estabelecimentos de pequena e média dimensão.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O medidor de massa em aço inoxidável oferece precisão inigualável em comparação com utensílios genéricos. Construído em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene alimentar essenciais em qualquer cozinha profissional. A sua simplicidade de uso otimiza o tempo de preparo durante o serviço contínuo.

### Perguntas Frequentes

**Qual a finalidade principal deste medidor de massa?**

Este medidor é concebido para a medição precisa de volumes de massa, cremes e outros ingredientes líquidos ou semi-líquidos em pastelarias e cozinhas profissionais.

#### **É adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com serviço de pasteleria, roulotes que servem sobremesas e qualquer cozinha profissional que necessite de precisão na confeção.

#### **Quais as dimensões exatas do medidor?**

As dimensões aproximadas são 27,4 cm de comprimento, 9,1 cm de largura e 0,5 cm de espessura.

#### **O material é resistente e seguro para uso alimentar?**

Sim, o medidor é fabricado em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e segurança para contacto com alimentos, cumprindo as exigências sanitárias.

#### **Como este utensílio ajuda na gestão de custos em restauração?**

Ao garantir medições exatas e consistentes, este medidor minimiza o desperdício de ingredientes e assegura que cada porção é preparada com a quantidade correta, contribuindo para um melhor controlo de custos e otimização da margem de lucro.