

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Rolo de Amassar Madeira Faia 38 cm com Anilhas Reguláveis

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA67142	<b>Modelo:</b>	LA67142
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271671425

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA67142
<b>EAN</b>	8414271671425

### Descricao Resumida

Rolo de amassar em madeira de faia natural com 38 cm, equipado com 3 anilhas removíveis (2, 6, 10 mm) para estender massas com espessura uniforme e precisa.

## Descricao Completa

Maximize a precisão na confecção de massas com este rolo em faia natural, ideal para obter espessuras uniformes de 2 a 10 mm em pastelarias e cozinhas profissionais. O seu design com anilhas removíveis e guia integrado facilita o controlo da espessura, sendo perfeito para profissionais que lidam com fondant, mazapán ou massas finas.

### rolo de amassar — Características Técnicas

<b>Comprimento Total</b>	38 cm
<b>Material</b>	Madeira de Faia Natural
<b>Anilhas Removíveis</b>	3 (Polipropileno)
<b>Espessuras Obtidas</b>	2 mm, 6 mm, 10 mm
<b>Guia de Medição</b>	Integrado
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	68 x 68 x 417 mm
<b>Peso</b>	487 g

### Aplicações Profissionais

Ideal para pasteleiros em estabelecimentos de pequena e média dimensão, como pastelarias, padarias e escolas de culinária. Chefs de cozinha em restaurantes que necessitem de preparar guarnições de massa fina, fondant ou mazapán com precisão milimétrica, garantindo um resultado final de alta qualidade.

### Rolo de Amassar em Madeira — Principais Vantagens

A construção em madeira de faia natural confere durabilidade e um toque agradável, enquanto as três anilhas removíveis permitem um ajuste fino da espessura da massa, essencial para confeções

de precisão. O guia integrado assegura a uniformidade, otimizando o tempo de preparação em tarefas de pastelaria e confeitaria.

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipo de massa este rolo permite trabalhar?;**

Este rolo é ideal para trabalhar massas finas como fondant, mazapán, massa folhada e outras massas de pastelaria que requerem espessura controlada e acabamento uniforme.

### **Quantas espessuras diferentes consigo obter com este rolo?;**

Com as 3 anilhas removíveis incluídas (2 mm, 6 mm e 10 mm), pode obter três espessuras distintas para as suas massas, garantindo versatilidade na confeção.

### **O rolo inclui um medidor para a espessura da massa?;**

Sim, o rolo possui um guia integrado que funciona como um medidor, auxiliando a regular a largura da massa e a garantir a espessura desejada em toda a sua extensão.

### **Qual a manutenção recomendada para este rolo de madeira?;**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e sabão neutro, seguida de secagem imediata. Evite a imersão prolongada em água e o uso de máquinas de lavar loiça para preservar a integridade da madeira de faia.

### **Este rolo é adequado para uso em cozinhas profissionais com alta demanda?;**

Sim, é uma excelente ferramenta para profissionais em pastelarias, padarias e restaurantes que necessitam de precisão no manuseamento de massas finas. O seu design robusto em madeira de faia garante durabilidade para uso regular.