

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

Rolo de Massa Antiaderente Inox 18/10 com 25 cm Úteis

Informacoes do Produto

SKU:	LA67149	Modelo:	LA67149
Marca:	LACOR	EAN:	8414271671494

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA67149
EAN	8414271671494

Descricao Resumida

Rolo de massa antiaderente em aço Inox 18/10, com 25 cm de superfície útil, ideal para estender massas de pastelaria, pão e pizza com precisão e higiene.

Descricao Completa

Este rolo de pastelaria em aço inoxidável 18/10 com 48 cm de comprimento total garante uma aplicação uniforme de massas finas, pastas, mazapão e fondant, essencial para o *mise en place* de qualquer pastelaria ou cozinha profissional que preze pela qualidade.

rolo pastelaria inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Inox 18/10
Dimensões (uso)	25 cm
Dimensões (total)	48 cm
Medidas (total)	480 x 70 x 70 mm
Peso	1.81 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de pastelaria que necessita de precisão em pequenas quantidades de massa, ou para o gestor de cozinha de um restaurante que aplica coberturas uniformes em sobremesas. Perfeito para trabalhar pastas, mazapão, fondant e outros acabamentos em estabelecimentos de pequena e média dimensão, como snack-bares, cafés com pastelaria e unidades de catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

O acabamento em aço inoxidável 18/10 confere durabilidade e facilita a limpeza, cumprindo as normas de higiene em ambientes profissionais. O seu design específico para pequenas quantidades permite um controlo superior na aplicação de massas finas e acabamentos, assegurando resultados uniformes e de alta qualidade em pastelaria e confeitaria.

Perguntas Frequentes

Este rolo é adequado para massas mais espessas?

Este rolo é concebido para massas finas, pastas, mazapão e fondant, onde um acabamento uniforme é crucial. Para massas mais espessas, podem ser mais adequados rolos de maior diâmetro ou peso.

Qual a diferença entre as dimensões de uso e total?

As dimensões de uso referem-se à parte do rolo que efetivamente contacta e trabalha a massa (25 cm), enquanto as dimensões totais incluem as pegas ou extremidades (48 cm).

O material é resistente a ácidos ou bases comuns na culinária?

O aço inoxidável 18/10 é conhecido pela sua resistência à corrosão e a muitos ácidos e bases alimentares, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional que exigem durabilidade e segurança alimentar.

É fácil de limpar e manter após o uso intensivo?

Sim, a superfície lisa e não aderente do aço inoxidável 18/10 facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar loiça profissional, garantindo a higiene necessária entre utilizações.

Este rolo ajuda a obter superfícies mais lisas em fondant?

Completamente. O peso e o acabamento liso deste rolo em aço inoxidável 18/10 permitem estender o fondant de forma uniforme e sem marcas, ideal para coberturas de bolos e peças de pastelaria que requerem um acabamento impecável.