

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Rolo Picador de Massa em Inox 13 cm para Pastelaria Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA68213	<b>Modelo:</b>	LA68213
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271682131

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA68213
<b>EAN</b>	8414271682131

### Descricao Resumida

Rolo picador de massa em inox de 13 cm, ideal para perfurar massas e evitar o empolamento durante a cozedura. Essencial em pastelarias e pizzarias.

## Descricao Completa

Aumente a precisão na preparação de massas com este rolo picador em aço inoxidável, ideal para pasteleiros profissionais que exigem ferramentas de alta durabilidade e higiene. O seu design ergonómico e material de qualidade garantem um manuseamento confortável e resultados uniformes em qualquer cozinha profissional.

### Rolo para Massa Pique — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	210 x 130 x 30 mm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso	255 g
Diâmetro	13 cm

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e cozinhas profissionais que necessitam de precisão na textura de massas. Perfeito para estabelecimentos de média dimensão, como restaurantes tradicionais ou pizzarias, que procuram utensílios fiáveis para o dia-a-dia. Essencial para profissionais que lidam com confeção de massas diversas, garantindo um acabamento profissional.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Construído em aço inoxidável 18/10, este rolo garante elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo normas de higiene em cozinhas profissionais. O seu diâmetro de 13 cm e o design permitem um controlo preciso na perfuração de massas, essencial para a obtenção da textura desejada em produtos de pastelaria e padaria, assegurando um desempenho consistente em produção contínua.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual o material principal deste rolo para massa?

O rolo é fabricado em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar.

### Qual a dimensão deste utensílio de pastelaria?

As dimensões aproximadas do rolo são 13 cm de diâmetro e as medidas totais são 210 x 130 x 30 mm.

### Este rolo é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com confeitaria própria e outras cozinhas profissionais que necessitam de um utensílio preciso para massas.

### Qual o benefício de usar um rolo picador em aço inoxidável?

O aço inoxidável oferece resistência à oxidação, facilidade de desinfecção e longa vida útil, o que é crucial para a higiene e eficiência em ambientes profissionais.

### Como o peso e as dimensões deste rolo afetam o seu uso profissional?

Com 255 g e dimensões compactas, o rolo proporciona um manuseamento equilibrado e confortável, permitindo ao profissional perfurar massas com precisão sem fadiga excessiva durante longos períodos de trabalho.