

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Conjunto 2 Abre-latas Profissionais em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	IB785500	Modelo:	785500
Marca:	IBILI	EAN:	8411922085211

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	785500

Descrição Resumida

Conjunto de dois abre-latas robustos em aço inoxidável, ideais para uso intensivo em cozinhas profissionais. Ferramenta essencial para abertura rápida e segura de latas.

Descrição Completa

Este conjunto de dois abre-latas é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional, onde a fiabilidade é crucial.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Quantidade	2 unidades
Montagem	Fornecido montado — pronto a usar

Aplicações Profissionais

Essencial em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais. Ideal para rouletes e food trucks que necessitam de ferramentas robustas e fiáveis para a preparação diária de refeições, bem como para pastelarias com confeção e serviços de catering.

Abre-latas — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricados em aço inoxidável, resistem ao uso intensivo e à corrosão, prolongando a vida útil do utensílio.
- Higiene Otimizada:** O aço inoxidável é fácil de limpar e desinfetar, cumprindo as rigorosas normas de higiene em cozinhas profissionais.
- Praticidade do Conjunto:** Ter duas unidades disponíveis garante que há sempre um abre-latas pronto a usar, mesmo durante picos de trabalho ou enquanto um está a ser lavado.
- Manuseamento Confortável:** Design ergonómico que facilita a abertura de latas de diferentes tamanhos com segurança e menor esforço.

- **Versatilidade:** Adequados para uma vasta gama de latas de conservas utilizadas na restauração e hotelaria.

Como garantir a durabilidade destes abre-latas?

Para maximizar a durabilidade, limpe os abre-latas imediatamente após cada utilização com água e detergente neutro. Seque-os completamente para evitar manchas de água e guarde-os em local seco. O aço inoxidável é resistente, mas a manutenção adequada prolonga a sua vida útil.

São estes abre-latas adequados para que tipo de latas?

Estes abre-latas são concebidos para abrir latas de conservas padrão, comuns em cozinhas profissionais. A sua construção robusta permite um corte limpo e eficiente em latas de diversos tamanhos e materiais metálicos.

Qual a vantagem de adquirir um conjunto de 2 unidades?

A principal vantagem é a otimização do fluxo de trabalho. Em cozinhas profissionais, ter um segundo abre-latas disponível significa que não há interrupções se um estiver a ser lavado ou temporariamente fora de alcance, garantindo eficiência contínua na preparação.

O material em aço inoxidável oferece que benefícios para um abre-latas?

O aço inoxidável é altamente valorizado pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Estas características são cruciais para utensílios de cozinha, pois garantem que o abre-latas mantém a sua funcionalidade e aspeto higiénico mesmo após uso frequente e lavagens intensivas.

Estes abre-latas requerem alguma manutenção especial?

Não, estes abre-latas em aço inoxidável são de baixa manutenção. A limpeza regular com água morna e detergente, seguida de secagem completa, é suficiente para manter a sua performance e higiene. Evite o uso de produtos abrasivos que possam danificar a superfície.