

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

Polvilhador de Farinha Inox 350 GR para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB761003	Modelo:	761003
Marca:	IBILI	EAN:	8411922080117

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	761003
EAN	8411922080117

Descricao Resumida

Polvilhador de farinha em aço inoxidável com capacidade de 350 gramas, ideal para pastelaria e padaria profissional. Garante precisão e higiene na preparação de ingredientes secos.

Descrição Completa

Facilite a aplicação uniforme de farinha ou açúcar em superfícies de trabalho e doces com este peneira de 350g em plástico, ideal para pastelarias e cozinhas profissionais que necessitam de precisão no mise en place. O seu design simples garante uma distribuição homogénea de ingredientes secos, essencial para a qualidade final de diversas preparações, desde bolos a decorações de pratos.

peneira farinha — Características Técnicas

Material	Plástico
Capacidade	350 gr
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés com serviço de refeições ligeiras e até para a preparação final de pratos em restaurantes que necessitem de um polvilhamento fino e controlado de açúcar ou farinha. O gestor de pastelaria que procura otimizar o processo de decoração e finalização de produtos de padaria e confeitaria encontrará neste utensílio uma ferramenta fiável e económica para o dia-a-dia.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em plástico de qualidade alimentar garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de cozinha profissional. A sua capacidade de 350g é adequada para operações de média dimensão, permitindo um uso contínuo sem necessidade de recargas frequentes, otimizando assim o tempo de serviço durante picos de produção. A embalagem em múltiplos de 6 unidades simplifica a gestão de stock para estabelecimentos que necessitam de vários destes utensílios.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste peneira de farinha?

Este peneira tem capacidade para 350 gramas de ingredientes secos como farinha ou açúcar.

De que material é feito este polvilhador?

O polvilhador é fabricado em plástico de qualidade alimentar, garantindo durabilidade e segurança para uso em cozinhas profissionais.

É possível comprar unidades individuais?

A quantidade mínima de encomenda para este artigo é de 6 unidades, sendo vendido em múltiplos de seis para facilitar a gestão de stock.

Para que tipo de estabelecimentos é este peneira mais adequado?

Este peneira é ideal para pastelarias, padarias, cafés com serviço de confeitaria e restaurantes que necessitem de polvilhar ingredientes de forma controlada e eficiente.

Como este utensílio ajuda na eficiência da cozinha?

A sua capacidade de 350g permite polvilhar ingredientes sem interrupções constantes, otimizando o tempo de trabalho, especialmente em momentos de maior movimento ou durante a preparação de múltiplas unidades de um produto.