

# 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: 05/07/2026

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

## Polvilhador de Malha em Aço Inoxidável para Pastelaria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB742200	<b>Modelo:</b>	742200
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922435405

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	742200
<b>EAN</b>	8411922435405

### Descricao Resumida

Polvilhador de malha em aço inoxidável, ideal para aplicação precisa de açúcar em pó, cacau ou farinha em pastelaria e confeitaria. Essencial para acabamentos profissionais.

## Descrição Completa

Este polvilhador de malha em aço inoxidável é essencial para a confeitaria profissional, permitindo a aplicação uniforme de açúcares, cacau ou farinha, otimizando o *mise en place*. Ideal para pastelarias, cafetarias e restaurantes com serviço de sobremesas.

### polvilhador malha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Pedido Mínimo	6 unidades
Dimensões	N/A

### Aplicações Profissionais

Essencial para pastelarias que preparam bolos decorados, para cafetarias que servem cappuccinos com cacau em pó, ou para restaurantes que necessitam de polvilhar açúcar em sobremesas. Um utensílio económico e eficaz para o dia-a-dia.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Construído em aço inoxidável de alta durabilidade, este polvilhador garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo normas de higiene. A sua malha fina assegura uma distribuição homogénea de pós finos, crucial para a apresentação de pratos e sobremesas.

### Perguntas Frequentes

#### Que tipo de materiais pode ser aplicado com este polvilhador?

Pós finos como açúcar em pó, cacau, canela, farinha ou amido de milho.

?

**Qual a frequência de utilização recomendada para este utensílio?**

Pode ser usado continuamente em estabelecimentos de pastelaria, cafetarias e restaurantes para polvilhar sobremesas e bebidas.

**Este polvilhador necessita de alguma montagem?**

Não, este utensílio é fornecido pronto a usar, sem necessidade de qualquer montagem.

**É adequado para uso em cozinhas profissionais que seguem normas HACCP?**

Sim, o material em aço inoxidável é higiénico e fácil de limpar, sendo compatível com as exigências das normas HACCP.

**Qual a vantagem de comprar 6 unidades deste polvilhador?**

A compra mínima de 6 unidades permite equipar diferentes postos de trabalho ou ter unidades de reserva, garantindo eficiência e continuidade operacional.