

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



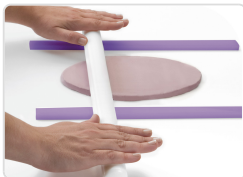
Hotelequip.pt

Réguas Niveladoras para Fondant e Massas - Conjunto de 6 Peças

Informacoes do Produto

SKU:	IB787300	Modelo:	787300
Marca:	IBILI	EAN:	8411922087741

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	787300
EAN	8411922087741

Descricao Resumida

Conjunto de 6 réguas niveladoras em plástico, ideais para garantir a espessura uniforme de fondant, massas e pastas de açúcar em pastelaria profissional. Essencial para precisão.

Descricao Completa

Facilite a aplicação uniforme de cobertura de açúcar com estas placas niveladoras de fondant, ideais para obter acabamentos profissionais em pastelaria e confeitaria. O seu design simples e material resistente garantem precisão em cada utilização, sendo um acessório indispensável para bolos e sobremesas decoradas.

placas niveladoras fondant — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Plástico
Espessuras Incluídas	3 mm, 5 mm, 10 mm
Quantidade	6 unidades (2 de cada espessura)

Aplicações Profissionais

Ideal para pasteleiros em pastelarias e confeitarias, e para chefs de pastelaria em hotéis e restaurantes que procuram criar bolos com uma cobertura de fondant perfeitamente lisa e nivelada. Adequado para produção em pequena e média escala, onde a precisão na decoração é um fator chave para o cliente final.

Porquê Escolher Este Equipamento

Estas placas niveladoras de fondant oferecem uma solução económica e eficaz para garantir a uniformidade na espessura da cobertura de açúcar, eliminando irregularidades visuais. O conjunto inclui diferentes espessuras (3mm, 5mm, 10mm), proporcionando versatilidade para diversos tamanhos e estilos de bolo, assegurando um acabamento polido que eleva a apresentação de qualquer sobremesa.

Perguntas Frequentes

Qual o material destas placas niveladoras?

São fabricadas em plástico de alta qualidade, durável e seguro para uso alimentar.

Quantas unidades vêm no conjunto e quais as espessuras?

O conjunto inclui 6 unidades, com duas placas de cada espessura: 3 mm, 5 mm e 10 mm.

Estas placas são adequadas para todos os tipos de bolos?

Sim, as diferentes espessuras permitem adaptá-las a uma vasta gama de bolos, desde os mais pequenos aos maiores, garantindo um acabamento uniforme.

Como se utilizam estas placas niveladoras?

Colocam-se duas placas nas laterais opostas do bolo antes de aplicar a cobertura de fondant. Ao alisar o bolo com uma espátula ou rolo, estes atingem a altura das placas, garantindo uma espessura constante.

Qual a vantagem de usar estas placas em vez de uma espátula manual?

As placas garantem uma uniformidade de espessura impossível de obter apenas com uma espátula manual, resultando num acabamento mais profissional e consistente, especialmente em produções de volume.