

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Separador de Gemas em Inox para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB709500	<b>Modelo:</b>	709500
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922076929

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	709500

## Descrição Resumida

Separador de gemas em aço inoxidável 18/10, ideal para uso profissional. Garante uma separação rápida e higiênica de ovos em pastelarias e cozinhas.

## Descrição Completa

Um utensílio indispensável para a confeitaria e cozinha profissional, este separador de gemas em Aço Inoxidável 18/10 garante a higiene e eficiência na separação rápida de gemas de claras. Ideal para pastelarias e restaurantes que preparam grandes volumes de ovos.

### separador de gemas — Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro em estabelecimentos de média dimensão que necessita de separar múltiplas gemas para cremes, mousses ou merengues com precisão e rapidez. Essencial para cozinhas profissionais que produzem sobremesas e pratos que requerem separação de ovos em larga escala, mantendo a higiene.

### Separador de Gemas — Principais Vantagens

Fabricado em Aço Inoxidável 18/10 de alta qualidade, este separador assegura durabilidade e resistência à corrosão, cumprindo as exigências de higiene em cozinhas profissionais. O seu design simples permite uma utilização intuitiva e uma limpeza fácil, otimizando o tempo em tarefas repetitivas de preparação.

### Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

### Perguntas Frequentes

**Qual o material principal deste separador de gemas?**

O separador de gemas é fabricado em Aço Inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e conformidade com normas de higiene.

**Este utensílio é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para pastelarias, cozinhas profissionais, restaurantes e estabelecimentos de hotelaria que necessitem de separar gemas de ovos em volume.

**Qual a vantagem de usar um separador de gemas em vez de métodos manuais?**

O uso de um separador garante maior precisão, rapidez e, fundamentalmente, higiene ao evitar o contacto direto das mãos com os alimentos, crucial em ambientes de produção alimentar.

**Existe uma quantidade mínima de compra para este produto?**

Sim, a quantidade mínima de encomenda para este separador de gemas é de 6 unidades, tornando-o ideal para compras de stock para estabelecimentos profissionais.

**Como se diferencia este separador de outros utensílios similares?**

A sua construção em Aço Inoxidável 18/10 de alta qualidade assegura longevidade e facilidade de limpeza, superior a utensílios de plástico ou materiais inferiores, garantindo um investimento duradouro para a sua cozinha profissional.