

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

Almofariz de Aço Inoxidável para Preparação de Ingredientes

Informacoes do Produto

SKU:	IB722600	Modelo:	722600
Marca:	IBILI	EAN:	8411922080209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	722600
EAN	8411922080209

Descricao Resumida

Almofariz de aço inoxidável durável e higiénico, ideal para triturar e moer especiarias, ervas e outros ingredientes em cozinhas profissionais. Essencial para a preparação culinária.

Descricao Completa

Almofariz em aço inoxidável para a preparação de ervas, especiarias e outros ingredientes em cozinhas profissionais. Ideal para garantir a máxima frescura e sabor em molhos, temperos e purés, este utensílio é um elemento essencial para qualquer chef que procure a perfeição na confeção.

Almofariz Inox Profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
-----------------	----------------

Aplicações Profissionais

Essencial para o Chef de restaurante tradicional português que necessita de preparar temperos frescos para pratos como açordas ou migas. Perfeito para o proprietário de snack-bar que quer oferecer molhos artesanais para hambúrgueres ou saladas, garantindo um diferencial de sabor.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este almofariz destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza, crucial para a manutenção das normas de higiene HACCP. O seu design simples e eficaz permite a trituração fina de ingredientes, libertando os seus aromas e sabores de forma intensa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste almofariz em aço inoxidável?

A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, cumprindo normas HACCP.

?

Este almofariz é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias e qualquer cozinha profissional que necessite de preparar temperos, ervas ou especiarias de forma artesanal e eficaz.

Como o aço inoxidável beneficia a utilização em cozinhas profissionais?

O aço inoxidável é fácil de limpar, não reage com alimentos ácidos e é resistente a manchas e odores, garantindo a segurança alimentar e a longevidade do utensílio.

Qual a importância de usar um almofariz para temperos e especiarias?

A trituração manual liberta os óleos essenciais e aromas voláteis das especiarias e ervas na hora, resultando num sabor e fragrância muito mais intensos e frescos do que os pós pré-moídos.

Este modelo inclui pilão?

Geralmente, os almofarizes são vendidos com o seu respetivo pilão. Para este modelo específico IB722600, confirme a inclusão do pilão na descrição detalhada do produto ou junto do nosso apoio ao cliente.