

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



Polvilhador de Farinha em Aço Inoxidável para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB718300	Modelo:	718300
Marca:	IBILI	EAN:	8411922078725

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	718300
EAN	8411922078725

Descricao Resumida

Polvilhador de farinha em aço inoxidável, essencial para uma distribuição uniforme e higiénica de ingredientes secos em pastelarias e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este polvilhador de farinha em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para a distribuição uniforme de ingredientes secos em qualquer cozinha profissional, garantindo higiene e precisão na confeção de pratos e sobremesas.

Características Técnicas

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

Aplicações Profissionais

Este polvilhador é indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes com secção de sobremesas, cantinas escolares e empresariais, e até em roulotes ou food trucks que preparem crepes ou doces. É ideal para polvilhar farinha, açúcar em pó, cacau ou especiarias de forma controlada e higiénica, otimizando o acabamento de bolos, tartes, pães e outras iguarias.

Polvilhador de Farinha — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Design ergonómico que facilita o manuseamento e a distribuição uniforme.
- Superfície lisa que garante uma limpeza fácil e rápida, cumprindo as normas de higiene.
- Ideal para uma vasta gama de ingredientes secos, desde farinha a açúcar em pó.
- Contribui para um acabamento profissional e consistente em todas as preparações.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável neste polvilhador?

O aço inoxidável confere ao polvilhador uma excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo um material higiénico e seguro para contacto com alimentos em ambientes profissionais.

Este polvilhador pode ser utilizado para outros ingredientes além de farinha?

Sim, é versátil e pode ser usado para polvilhar açúcar em pó, cacau, canela, especiarias moídas finas ou outros ingredientes secos, garantindo uma distribuição uniforme e sem grumos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficaz, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, o que é crucial para a higiene em cozinhas.

Qual a importância de um polvilhador para um chef de pastelaria?

Para um chef de pastelaria, um polvilhador garante um acabamento estético e funcional, permitindo a aplicação precisa de ingredientes para decoração ou para evitar que massas colem, resultando em produtos finais de alta qualidade.

Este utensílio é adequado para uso intensivo?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável, este polvilhador foi concebido para suportar o uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional, mantendo a sua funcionalidade e aspeto ao longo do tempo.