

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



Pilão para Almofariz em Madeira de Faia

Informacoes do Produto

SKU:	IB684500	Modelo:	684500
Marca:	IBILI	EAN:	8411922457865

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	684500
EAN	8411922457865

Descricao Resumida

Pilão para almofariz em madeira de faia, ideal para esmagar e moer ingredientes em cozinhas profissionais. Utensílio robusto e higiénico para uso diário.

Descricao Completa

Manípulo universal em madeira de faia, ideal para complementar qualquer almofariz em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. A sua construção robusta garante a durabilidade necessária para o uso intensivo em serviços de preparação de alimentos e mises en place.

manípulo para almofariz — Características Técnicas

Material	Madeira de Faia
-----------------	-----------------

Aplicações Profissionais

Essencial para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais e pastelarias que necessitem de preparar ervas, especiarias ou outros ingredientes de forma precisa. Adequado também para snack-bars e roulotes que procurem um utensílio durável para pequenas preparações.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este manípulo destaca-se pela sua simplicidade e fiabilidade. Fabricado em madeira de faia, um material conhecido pela sua resistência e durabilidade, oferece uma alternativa económica e eficaz a outros materiais, garantindo um desempenho consistente na moagem de ingredientes.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste manípulo?

O manípulo é fabricado em madeira de faia, um material conhecido pela sua resistência e durabilidade.

?

Este manípulo é adequado para que tipo de estabelecimentos?

?

É um utensílio versátil, ideal para cozinhas profissionais, restaurantes tradicionais, pastelarias, snack-bares e roulotes que utilizem almofarizes para preparação de ingredientes.

Qual a principal vantagem de usar madeira de faia neste utensílio?

A madeira de faia confere ao manípulo resistência ao desgaste, durabilidade e uma boa aderência, sendo um material adequado para o contacto com alimentos e para a moagem de especiarias.

É necessário algum tipo de manutenção especial?

Recomenda-se a lavagem manual após cada utilização e a secagem completa para prolongar a vida útil do manípulo. Evitar a imersão prolongada em água e a máquina de lavar loiça.

Este manípulo é compatível com todos os tipos de almofarizes?

Sim, o design universal deste manípulo torna-o compatível com a maioria dos almofarizes de tamanho standard utilizados em ambientes profissionais.