

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

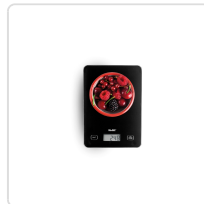
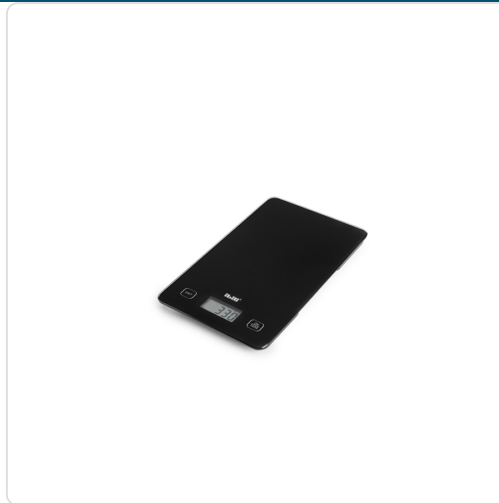


Balança Digital de Cozinha 5 kg com Plataforma de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	IB630900	Modelo:	630900
Marca:	IBILI	EAN:	8411922479843

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	630900

EAN

8411922479843

Descrição Resumida

Balança digital de cozinha com plataforma em vidro temperado de 5 kg, ideal para pesar ingredientes sólidos e líquidos com precisão. Inclui função de tara e desligamento automático.

Descrição Completa

Precisão absoluta para a sua cozinha profissional com a Balança Digital de Cozinha até 5 kg. Ideal para o controlo de porções e a preparação de receitas com exatidão, garantindo consistência nos seus pratos, desde o rush do almoço num snack-bar movimentado até à confeção detalhada num restaurante de cozinha tradicional.

Balança Digital Cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade Máxima	5 kg
Material da Plataforma	Vidro temperado
Função Tara	Sim
Visor	Digital com dígitos claros
Desligar Automático	Sim
Dimensões (C x L x A)	Não especificado
Peso	Não especificado
Material	Vidro temperado e plástico
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

A balança digital de cozinha é uma ferramenta essencial para bares, cafés com cozinha, pastelarias e restaurantes de menor dimensão. Perfeita para o chef de cozinha que necessita de precisão no controlo de ingredientes para menus do dia ou para a confeção de pasteleria fina, garantindo a consistência e qualidade dos produtos finais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A plataforma em vidro temperado desta balança não só confere um aspeto moderno e profissional, como também garante uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene. A função de tara simplifica a pesagem de múltiplos ingredientes numa única operação, otimizando o tempo de preparação, enquanto o desligar automático contribui para a poupança de energia.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima desta balança profissional?

A capacidade máxima desta balança digital é de 5 kg, ideal para a maioria das tarefas de pesagem em cozinhas profissionais de pequena e média dimensão.

É fácil de limpar a plataforma de vidro?

Sim, a plataforma em vidro temperado é lisa e resistente, permitindo uma limpeza rápida e higiénica com um pano húmido, facilitando a manutenção em ambientes de cozinha profissional.

A função de tara é útil em cozinhas profissionais?

A função de tara é extremamente útil, pois permite subtrair o peso do recipiente, facilitando a pesagem precisa de ingredientes individuais numa única operação e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Esta balança inclui a certificação CE?

Sim, esta balança possui a certificação CE, garantindo que cumpre os requisitos de segurança e qualidade da União Europeia para equipamentos comercializados no mercado. ?

Quais os tipos de estabelecimentos que beneficiam desta balança?

?

Esta balança é ideal para snack-bares, cafés com cozinha, pastelarias, roulotes, e pequenos restaurantes tradicionais ou pizzarias, onde o controlo preciso de ingredientes é fundamental para a qualidade e rentabilidade.