

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.



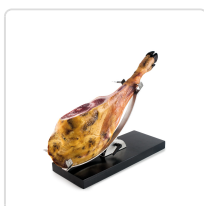
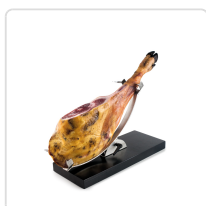
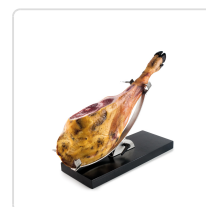
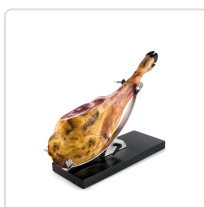
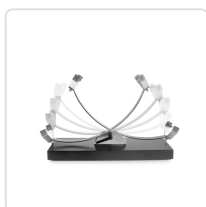
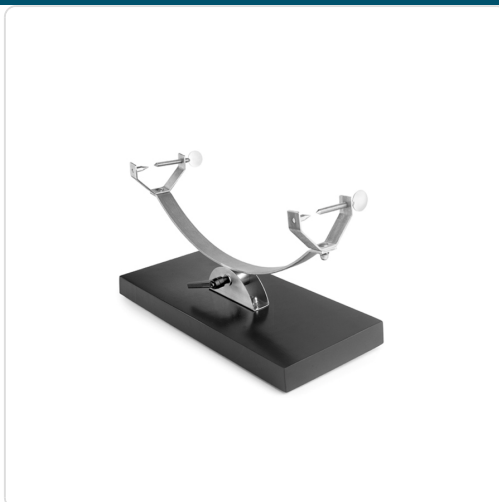
Acesso rapido
ao produto

Jamonero Basculante para Presuntos XL em Aço Inoxidável e Madeira

Informacoes do Produto

SKU:	IB684250	Modelo:	684250
Marca:	IBILI	EAN:	8411922479539

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	684250
EAN	8411922479539

Descricao Resumida

Jamonero basculante robusto, ideal para presuntos XL. Permite ajuste de inclinação para corte preciso e confortável, com fixação firme. Construção em aço inoxidável e madeira de pinho.

Descricao Completa

Facilite o corte de presuntos XL com este suporte basculante, que ajusta a inclinação para uma precisão superior. A fixação segura e a estrutura robusta garantem desempenho tanto em cozinhas profissionais como no uso doméstico exigente.

suporte presunto basculante — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável e Madeira de Pinheiro
Tipo	Simples
Dimensões (AxLxP)	300 x 380 x 200 mm
Peso	1.5 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para charcutarias, talhos e restaurantes com serviço de presunto à fatia, o suporte basculante Iberia garante um corte ergonómico e eficiente. Para o profissional de hotelaria que gere buffets ou o proprietário de um restaurante com ementa focada em produtos ibéricos, oferece estabilidade e facilidade de manuseamento para presuntos de tamanho XL.

Suporte para Presunto Basculante — Principais Vantagens

A sua estrutura basculante permite ajustar a inclinação do presunto, facilitando um corte mais limpo e seguro, otimizando o rendimento da peça. A combinação de aço inoxidável e madeira de pinho confere durabilidade e um design apelativo, adaptando-se a qualquer balcão de serviço ou área de preparação.

Perguntas Frequentes

Este suporte é adequado para presuntos de grandes dimensões?

Sim, o suporte basculante Iberia foi concebido especialmente para presuntos XL, garantindo uma fixação segura e um corte confortável.

Quais os materiais de fabrico deste jamonero?

O suporte combina a robustez do aço inoxidável com a estética e funcionalidade da madeira de pinho, assegurando durabilidade e estabilidade.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície em aço inoxidável e a madeira tratada permitem uma limpeza simples após cada utilização, mantendo a higiene e o bom aspeto do equipamento.

Qual a diferença entre um suporte basculante e um fixo?

O suporte basculante permite ajustar o ângulo do presunto para facilitar o corte em diferentes secções, proporcionando maior ergonomia e precisão, ao contrário de um suporte fixo.

Pode ser usado em estabelecimentos de restauração?

Sim, a sua estrutura robusta e design profissional tornam-no ideal para uso contínuo em restaurantes, charcutarias e outras cozinhas profissionais que sirvam presunto.