

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Polvilhador de Rede para Açúcar e Farinha ø55x(A)75mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE631300	Modelo:	HE631300
Marca:	HENDI	EAN:	8711369631300

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE631300

EAN

8711369631300

Diâmetro

Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Polvilhador de rede compacto (ø55x75mm) para distribuição uniforme de açúcar, cacau ou farinha. Essencial em pastelarias e cozinhas profissionais para acabamentos precisos.

Descricao Completa

Este polvilhador de rede, com um diâmetro de 55mm e altura de 75mm, é uma ferramenta essencial para a distribuição uniforme de ingredientes secos em cozinhas profissionais.

Polvilhador profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	55 mm
Altura	75 mm
Peso Líquido	0.08 kg

Aplicações Profissionais

Este polvilhador é ideal para pastelarias, padarias, cafés com confeitaria própria, e restaurantes que necessitam de um acabamento preciso em sobremesas, bolos, ou pratos com especiarias.

Polvilhador — Principais Vantagens

Um polvilhador de rede oferece uma distribuição uniforme de açúcar em pó, cacau ou farinha, garantindo um acabamento profissional. A sua construção compacta facilita o manuseio e armazenamento, sendo um utensílio prático e duradouro para o uso diário em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de ingredientes é este polvilhador adequado?

Este polvilhador é ideal para ingredientes secos e finos, como açúcar em pó, cacau, farinha, canela ou outras especiarias moídas, garantindo uma distribuição homogênea.

Quais as dimensões exatas deste polvilhador?

O polvilhador tem um diâmetro de 55 mm e uma altura de 75 mm, tornando-o compacto e fácil de manusear para trabalhos de precisão.

Este utensílio é fácil de limpar após o uso?

Sim, o design simples do polvilhador com rede permite uma limpeza rápida e eficiente, sendo adequado para lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional.

Pode ser utilizado para decorar pratos salgados?

Sim, além de sobremesas, este polvilhador pode ser usado para aplicar ervas finas, queijo ralado ou outras especiarias em pratos salgados, conferindo um toque profissional.

É um utensílio durável para uso em cozinhas profissionais?

Concebido para a utilização diária em ambientes exigentes, este polvilhador é um utensílio resistente e fiável, adequado para o ritmo de trabalho de cozinhas profissionais.