

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



Pulverizador de Alimentos Profissional com Pressão 1,5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE270875	Modelo:	HE270875
Marca:	HENDI	EAN:	8711369270875

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE270875
EAN	8711369270875
Capacidade (L)	Até 6 L

Descricao Resumida

O pulverizador de pressão Hendi de 1,5L garante uma aplicação uniforme e precisa de óleos, aditivos e aromatizantes em qualquer cozinha profissional. Construído em PEAD durável, possui bocal ajustável a 360° e filtro anti-entupimento, otimizando a eficiência e a higiene na preparação de alimentos.

Descricao Completa

A precisão na aplicação de líquidos é um fator crítico para a excelência em qualquer cozinha profissional. Este dispensador pressurizado de 1,5L da Hendi foi concebido para distribuir de forma homogênea óleos, aditivos ou aromatizantes, otimizando a mise en place e a eficiência na produção.

Pulverizador de Alimentos Profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que busca precisão na humedecimento de massas ou aplicação de brilhos em produtos de forno, este aplicador é indispensável para um acabamento perfeito. Em restaurantes com produção intensiva, permite ao cozinheiro untar formas ou aplicar ovos batidos de forma rápida e uniforme, cumprindo as rigorosas normas HACCP. Ideal também para snack-bares e hamburgarias na dosagem controlada de molhos finos ou óleos em grelhados, garantindo consistência e sabor.

Aplicação Precisa — Principais Vantagens

A construção robusta em polímero de alta densidade (PEAD) confere a este aplicador uma resistência superior a impactos e químicos, superando a durabilidade de alternativas genéricas. Os vedantes de silicone de alta qualidade garantem uma operação totalmente estanque e dispensam qualquer lubrificação, enquanto o bocal ajustável a 360° permite uma cobertura precisa em qualquer ângulo, essencial para a eficiência no rush do serviço. O filtro integrado no tubo de sucção previne eficazmente entupimentos, assegurando um fluxo contínuo e sem interrupções, crucial para manter o ritmo da cozinha.

Características Técnicas

Volume	1,5 L
Dimensões (LxPxA)	140 x 220 x 330 mm
Pressão	2,2 bar
Peso	0,59 kg
Material	Polímero de Alta Densidade (PEAD)
Vedantes	Silicone
Bocal	Ajustável 360°
Filtro	No tubo de sucção

Como devo limpar e manter o pulverizador para garantir a sua durabilidade e higiene?

Para uma limpeza eficaz, desmonte o bocal e o tubo de sucção, lavando todas as peças com água morna e detergente neutro. Certifique-se de que o filtro está desobstruído e que os vedantes de silicone estão limpos antes de remontar, garantindo assim a conformidade com as normas HACCP.

A capacidade de 1,5L é adequada para um restaurante de médio porte ou uma pastelaria com produção diária?

Sim, a capacidade de 1,5L é ideal para operações de médio porte, permitindo a preparação de quantidades significativas de líquidos sem recargas constantes. Para uma pastelaria, é suficiente para várias fornadas, e para um restaurante, para a mise en place de um turno completo.

É possível utilizar este pulverizador com líquidos de diferentes viscosidades, como óleos densos ou claras de ovo?

Este pulverizador é otimizado para líquidos de baixa a média viscosidade, como óleos, ovos batidos, aromatizantes e aditivos. Líquidos muito densos podem exigir mais pressão manual e uma limpeza mais frequente do filtro para evitar obstruções.

O bocal ajustável permite que tipo de padrões de pulverização para diferentes aplicações?

O bocal ajustável a 360° permite alternar entre um jato fino e concentrado para áreas específicas e uma névoa mais ampla e uniforme, ideal para cobrir grandes superfícies como tabuleiros ou massas, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

Este equipamento é seguro para uso com todos os tipos de alimentos e cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, o pulverizador é fabricado em Polímero de Alta Densidade (PEAD), um material seguro para contacto alimentar e resistente a químicos. O seu design facilita a limpeza, contribuindo para a manutenção da higiene e o cumprimento das normas de segurança alimentar.