

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Ramekin Profissional em Aço Inoxidável 0.175L – Pack 12 Unid.

Informacoes do Produto

SKU:	HE400043	Modelo:	HE400043
Marca:	HENDI	EAN:	8711369400043

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE400043

EAN	8711369400043
Capacidade (L)	51–200 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 12 ramekins HENDI em aço inoxidável, com 0,175L de capacidade e 85x52mm. Ideais para porções individuais de molhos, sobremesas ou acompanhamentos, são robustos, fáceis de limpar e compatíveis com máquinas de lavar loiça profissionais, otimizando a apresentação e a eficiência no serviço de mesa.

Descricao Completa

Concebido para a apresentação impecável de porções individuais, este recipiente em aço inoxidável é um aliado robusto para qualquer serviço de mesa. A sua construção duradoura e o acabamento polido garantem uma experiência de cliente elevada e uma manutenção simplificada no dia a dia. Fornecido em embalagens de 12 unidades, otimiza a gestão de stock e a eficiência operacional.

Ramekin aço inoxidável — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	0,175 Litros
Dimensões (ØxA)	85 × 52 mm
Material	Aço Inoxidável
Peso Líquido (12 unidades)	0,6 kg
Unidades por Embalagem	12

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de hotel ou o Proprietário de restaurante que valoriza a apresentação e a durabilidade, estes recipientes são ideais para servir entradas, molhos ou sobremesas individuais.

Em pastelarias e cafetarias, permitem uma porção controlada e elegante de acompanhamentos, otimizando a experiência do cliente e a eficiência do serviço de mesas.

Ramekin Inox — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este recipiente oferece uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, crucial para a intensidade do serviço de sala. O seu bordo flangeado não só confere robustez, como facilita o manuseamento e a empilhabilidade, otimizando o espaço de armazenamento e a logística na cozinha e no serviço. A compatibilidade com máquinas de lavar loiça profissionais assegura uma higienização rápida e eficaz, cumprindo as mais rigorosas normas de limpeza.

Como se garante a durabilidade e higiene destes ramekins em uso intensivo?

A durabilidade é assegurada pelo aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e deformação. Para a higiene, são totalmente compatíveis com máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma limpeza profunda e rápida após cada utilização, essencial para as normas HACCP.

Qual a capacidade ideal para servir sobremesas individuais ou molhos?

Com uma capacidade de 0,175 litros, estes ramekins são perfeitamente dimensionados para porções individuais de sobremesas como mousses ou pudins, bem como para molhos, patés ou acompanhamentos, evitando desperdícios e garantindo uma apresentação elegante.

Estes recipientes são adequados para aquecimento ou refrigeração?

Sim, o aço inoxidável permite que estes recipientes sejam utilizados tanto para refrigeração de preparações frias quanto para aquecimento suave em banho-maria ou estufas, embora não sejam recomendados para cozedura direta em forno de alta temperatura.

Podem ser empilhados para otimizar o espaço de armazenamento?

Sim, o design com bordo flangeado permite que os ramekins sejam empilhados de forma estável e segura. Esta característica é fundamental para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas e áreas de serviço com limitações de espaço.

?

Qual o material exato e as suas vantagens para o uso profissional?

São fabricados em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua robustez, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Esta escolha de material garante uma longa vida útil do produto e mantém a sua aparência profissional mesmo após inúmeras utilizações e lavagens.