

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

Pimenteiro de Mesa Profissional ø63x(A)100mm para Restauração

Informacoes do Produto

SKU:	HE630235	Modelo:	HE630235
Marca:	HENDI	EAN:	8711369630235

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE630235
EAN	8711369630235
Diâmetro	Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Pimenteiro de mesa robusto com tampa de rosca, ideal para uso profissional em restaurantes, cafés e snack-bares. Design compacto e fácil de reabastecer.

Descricao Completa

Este pimenteiro profissional, com um diâmetro de 63mm e 100mm de altura, foi concebido para uso diário intensivo em restauração, permitindo uma dosagem controlada de pimenta moída para aprimorar a experiência gastronómica dos seus clientes.

Pimenteiro profissional — Características Técnicas

Diâmetro	63 mm
Altura	100 mm
Peso Líquido	0.07 kg
Tipo de Tampa	De rosca

Aplicações Profissionais

Este pimenteiro é uma peça essencial para o serviço de mesa em diversos estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, cafés com serviço de refeições, pastelarias, cantinas e até roulotes ou food trucks que necessitem de um tempero prático e higiénico.

Pimenteiro — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construção robusta para resistir ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Higiene:** Tampa de rosca que assegura a proteção do conteúdo e facilita a limpeza.
- **Facilidade de Uso:** Design ergonómico que permite um manuseamento confortável e um reabastecimento simples.
- **Versatilidade:** Adequado para pimenta moída, adaptando-se a diversas ementas e estilos de cozinha.

Qual o material de fabrico deste pimenteiro?

As especificações detalhadas do material não são fornecidas, mas o design com tampa de rosca indica uma construção pensada para a durabilidade e funcionalidade exigidas no uso profissional.

É fácil reabastecer o pimenteiro?

Sim, o pimenteiro possui uma tampa de rosca que permite um acesso fácil e rápido ao interior para reabastecimento, minimizando o tempo de inatividade durante o serviço.

Este pimenteiro pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Geralmente, pimenteiros de uso profissional são concebidos para serem lavados na máquina de lavar loiça. Contudo, para prolongar a vida útil do produto, recomenda-se a consulta das instruções de manutenção específicas, caso existam.

Qual a capacidade aproximada de pimenta que este pimenteiro comporta?

Embora a capacidade exata em gramas ou mililitros não seja especificada, as dimensões de $\varnothing 63\text{mm}$ por 100mm de altura sugerem uma capacidade padrão para um pimenteiro de mesa, suficiente para várias utilizações antes de necessitar de reabastecimento.

É possível utilizar este recipiente para outros temperos além de pimenta?

Sim, embora otimizado para pimenta, este recipiente pode ser utilizado para outros temperos secos e moídos, como sal fino ou outras especiarias em pó, desde que a granulometria seja adequada aos orifícios de saída.