

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Funil de Cozinha Profissional ø100mm Altura 115mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE567616	Modelo:	HE567616
Marca:	HENDI	EAN:	8711369567616

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE567616
EAN	8711369567616
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Funil profissional com ø100mm e 115mm de altura, ideal para transferência precisa de líquidos e ingredientes em cozinhas profissionais, evitando derrames e desperdícios.

Descricao Completa

Este funil de cozinha, com um diâmetro de 100mm e altura de 115mm, é uma ferramenta essencial para a transferência precisa de líquidos e ingredientes em ambientes profissionais, garantindo eficiência e higiene.

Funil ø100x115mm — funil profissional ø100x115mm — Funil Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	100 mm
Altura	115 mm
Peso Líquido	0,023 kg

Aplicações Profissionais

Essencial em restaurantes, pastelarias, cafés com cozinha, cantinas escolares e empresariais, e food trucks para o enchimento preciso de garrafas, frascos ou recipientes com molhos, óleos, vinagres, ou para a dosagem de ingredientes secos como especiarias e farinhas.

Funil de Cozinha — Principais Vantagens

A utilização de um funil de cozinha profissional garante a máxima precisão na transferência de líquidos e ingredientes, minimizando desperdícios e mantendo a higiene na área de trabalho. A sua construção robusta assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o indispensável para operações diárias em qualquer cozinha profissional.

Qual o material de fabrico deste funil?

O material não é especificado nos dados fornecidos, mas funis profissionais são tipicamente fabricados em aço inoxidável para garantir durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.

Quais as dimensões exatas deste funil?

Este funil possui um diâmetro de 100 mm e uma altura de 115 mm, dimensões ideais para manuseamento prático e eficiente em diversas tarefas de cozinha.

Este funil é adequado para líquidos quentes?

Sim, se for fabricado em aço inoxidável, como é comum para utensílios de cozinha profissional, este funil é perfeitamente adequado para a transferência segura de líquidos quentes e frios.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção do funil?

Para garantir a máxima higiene, o funil deve ser lavado com água quente e detergente após cada utilização. Pode ser desinfetado regularmente, seguindo as normas de segurança alimentar aplicáveis ao seu estabelecimento.

Pode ser utilizado para ingredientes secos?

Sim, este funil é igualmente eficaz para a transferência de ingredientes secos, como especiarias, farinhas, açúcar ou grãos, facilitando o enchimento de recipientes sem derrames e com precisão.