

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

Funil de Cozinha Profissional ø127mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE567630	Modelo:	HE567630
Marca:	HENDI	EAN:	8711369567630

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE567630

EAN	8711369567630
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Funil robusto para uso profissional, ideal para transferir líquidos e ingredientes secos com precisão em cozinhas de restaurantes, pastelarias e cantinas.

Descricao Completa

Este funil de cozinha, com um diâmetro de 127mm, é uma ferramenta indispensável para a transferência precisa e higiênica de líquidos e ingredientes secos em qualquer ambiente de produção alimentar.

Funil Profissional — Funil Inox Profissional — Funil de Cozinha Profissional — Características Técnicas

Diâmetro	127 mm
Altura	117 mm
Peso Líquido	0,042 kg

Aplicações Profissionais

Este funil é uma adição valiosa para diversas cozinhas profissionais, otimizando a eficiência e a higiene:

- **Cafés e Pastelarias:** Ideal para dosagem precisa de xaropes, coberturas ou cremes.
- **Restaurantes:** Perfeito para o enchimento de garrafas de azeite, vinagre, molhos ou óleos aromatizados.
- **Cantinas e Cozinhas Industriais:** Facilita a transferência de volumes maiores de líquidos ou ingredientes secos para recipientes de armazenamento.
- **Food Trucks e Roulotes:** Ajuda a otimizar o espaço e a evitar derrames em ambientes de trabalho mais compactos.
- **Bares:** Útil na preparação de cocktails ou no enchimento de dispensadores de bebidas e xaropes.

Funil de Cozinha — Principais Vantagens

- **Precisão na Transferência:** Minimiza derrames e desperdícios, garantindo a dosagem exata de ingredientes.
- **Higiene Reforçada:** Facilita a limpeza e manutenção, essencial para cumprir as normas de segurança alimentar.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de líquidos e ingredientes secos, desde óleos a especiarias.
- **Construção Robusta:** Desenvolvido para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais.
- **Otimização do Trabalho:** Agiliza processos de preparação, aumentando a eficiência operacional.

Qual a principal aplicação deste funil em cozinhas profissionais?

É ideal para transferir líquidos como óleos, molhos, vinagres, ou ingredientes secos como especiarias e farinhas, de forma precisa e sem derrames, para recipientes com aberturas mais pequenas.

Este funil é adequado para líquidos quentes?

Sim, a sua construção robusta permite o uso com líquidos a temperaturas variadas, sendo adequado para a maioria das aplicações em cozinha profissional.

Como garantir a higiene e limpeza do funil?

Para uma higiene ótima, o funil deve ser lavado após cada utilização com água quente e detergente, e pode ser desinfetado conforme as práticas de HACCP da sua cozinha.

Qual a vantagem de usar um funil com este diâmetro?

Um diâmetro de 127mm oferece um bom equilíbrio entre capacidade de enchimento rápido e controlo, sendo versátil para a maioria dos recipientes e volumes em cozinhas profissionais.

Este funil é adequado para uso em pastelarias?

Sim, é perfeitamente adequado para pastelarias, permitindo a dosagem precisa de xaropes, coberturas, cremes ou o enchimento de sacos de pasteleiro com maior facilidade e limpeza. ?