

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 ø150mm x 140mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	HE567654	Modelo:	HE567654
Marca:	HENDI	EAN:	8711369567654

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE567654

EAN	8711369567654
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Funil de cozinha ø150mm x 140mm para transferências rápidas e limpas de líquidos. Essencial para otimizar a mise en place e reduzir desperdícios em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Essencial para a eficiência na cozinha, este utensílio facilita a transferência precisa de líquidos e ingredientes, minimizando desperdícios durante o serviço. Com um diâmetro de 150mm e altura de 140mm, otimiza a rapidez na mise en place diária de qualquer estabelecimento de restauração.

funil cozinha profissional — Funil de cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	150 mm
Altura	140 mm
Peso Líquido	0,057 kg

Aplicações Profissionais

Para o responsável de cozinha que exige rapidez na transferência de molhos ou óleos em garrafas, este funil é indispensável. É ideal para pastelarias na preparação de massas líquidas ou para snack-bares que necessitam de encher dispensadores com agilidade e limpeza, garantindo a organização no espaço de trabalho e a otimização da mise en place.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua conceção simples e funcional permite um manuseamento intuitivo, acelerando tarefas repetitivas como o enchimento de frascos ou garrações. Leve e compacto, este passador de bico largo é fácil de armazenar e higienizar, contribuindo para a manutenção das boas práticas na cozinha profissional e para a redução de derrames.

Perguntas Frequentes

Como se limpa e higieniza este funil para uso profissional??

A limpeza é simples e rápida, idealmente com água morna e detergente neutro após cada uso, garantindo a remoção eficaz de resíduos e o cumprimento das normas de higiene. Pode ser lavado à mão ou, para maior comodidade, na máquina de lavar loiça.

Qual a capacidade de enchimento que este funil suporta??

Com um diâmetro de entrada de 150 mm e uma altura de 140 mm, o funil permite um fluxo eficiente para encher recipientes de diversas capacidades, dependendo da viscosidade do líquido e da velocidade desejada para a tarefa.

Este funil é adequado para líquidos quentes, como óleos ou caldos??

Considerando que não é especificado o material de fabrico, é recomendado utilizar este funil com cautela para líquidos a temperaturas muito elevadas, optando-se por materiais comprovadamente resistentes ao calor para segurança e maior durabilidade em ambientes profissionais.

Pode ser usado com qualquer tipo de garrafa ou recipiente em cozinhas profissionais??

Sim, o seu design cónico e o diâmetro de 150mm foram concebidos para se adaptarem à maioria das aberturas de garrafas, frascos e recipientes comuns em cozinhas profissionais, facilitando o enchimento sem derrames e com precisão.

Qual a durabilidade esperada deste funil em ambiente de cozinha??

Concebido para suportar o uso diário, este funil oferece uma durabilidade fiável para tarefas rotineiras na cozinha profissional, desde que seja manuseado e limpo de acordo com as recomendações de uso para prolongar a sua vida útil.