

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



Funil de Pasteleiro Profissional 1,5L com Suporte

Informacoes do Produto

SKU:	HE551813	Modelo:	HE551813
Marca:	HENDI	EAN:	8711369551813

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE551813

EAN	8711369551813
Capacidade (L)	Até 6 L

Descricao Resumida

Funil de pasteleiro de 1,5L com pega ergonómica e 3 bocais para dosear molhos e decorar pratos. Inclui suporte. Dimensões: 270x195x270mm.

Descricao Completa

Essencial para a precisão na confeção, este funil de pasteleiro de 1,5 litros otimiza a mise en place e a finalização de pratos e sobremesas em cozinhas profissionais. A sua pega ergonómica e sistema de válvula garantem um controlo de dosagem impecável para qualquer tipo de preparação.

Funil de pasteleiro profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	1,5 Litros
Dimensões (LxPxA)	270 x 195 x 270 mm
Peso Líquido	0,83 kg
Bocais Incluídos	Ø 4 mm, Ø 5 mm, Ø 6 mm

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que procura acabamentos perfeitos, este doseador facilita a criação de decorações finas em bolos ou o recheio de éclairs e macarons. O Chefe de cozinha beneficia da sua capacidade para dosear molhos complexos ou purés em restaurantes de média dimensão, agilizando o serviço de ementa à la carte ou de banquetes. É também ideal para o responsável de catering que necessita de eficiência na preparação de múltiplas porções de molhos ou cremes para eventos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação deste funil reside na sua construção pensada para o uso intensivo. A pega ergonómica reduz a fadiga em operações prolongadas, um aspeto crucial durante o rush do serviço. A válvula de fecho, com o seu design inteligente, assegura uma vedação eficaz, prevenindo derrames e garantindo uma dosagem exata, minimizando o desperdício. A versatilidade é ampliada pelos três bocais intercambiáveis (Ø 4, 5 e 6 mm), que permitem adaptar a espessura do fluxo para diferentes consistências de molhos ou decorações específicas. O suporte em arame incluído é um detalhe prático que mantém o funil estável e acessível, otimizando o espaço na bancada de preparação.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção deste funil de pasteleiro??

A limpeza é simplificada devido ao seu design de fácil desmontagem. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização, garantindo a higiene e prevenindo a acumulação de resíduos, especialmente nos bocais de diferentes diâmetros.

Qual a capacidade ideal de um funil para um restaurante com serviço de 50-80 covers??

Para um restaurante com um volume de serviço de 50 a 80 covers, a capacidade de 1,5 litros deste funil é versátil. Permite preparar lotes consideráveis de molhos ou cremes, evitando recargas frequentes e mantendo a eficiência durante o pico de produção.

Para que tipo de preparações são adequados os diferentes bocais de 4, 5 e 6 mm??

Os bocais de Ø 4 mm são ideais para decorações finas e molhos mais líquidos. Os de Ø 5 mm oferecem um equilíbrio para a maioria dos molhos e cremes. Já os de Ø 6 mm são perfeitos para recheios mais densos ou para um fluxo mais rápido de ingredientes.

Este funil é adequado para dosear ingredientes sensíveis à quantidade, como xaropes ou óleos aromáticos??

Sim, o design da válvula de fecho assegura uma vedação eficaz e um controlo preciso da dosagem, tornando-o ideal para ingredientes onde a quantidade exata é crucial, como xaropes, óleos aromáticos ou reduções em preparações gourmet.

O suporte em arame incluído oferece boa estabilidade durante o uso e armazenamento??

O suporte em arame é concebido para proporcionar estabilidade enquanto o funil está em repouso na bancada, evitando tombamento e derrames. É também um auxiliar prático para o armazenamento organizado, mantendo o funil e os seus acessórios juntos e prontos a usar.