

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 3 Bocais

Informacoes do Produto

SKU:	HE551806	Modelo:	HE551806
Marca:	HENDI	EAN:	8711369551806

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE551806
EAN	8711369551806
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Funil de pasteleiro profissional de 1.5L com 3 bocais, ideal para doseamento preciso de molhos e decoração de pastelaria, otimizando a eficiência na cozinha.

Descricao Completa

Este funil doseador de 1.5 litros foi concebido para chefs que exigem precisão na finalização de pratos e na pastelaria. Otimiza o controlo na aplicação de molhos e cremes, elevando a eficiência e a apresentação na cozinha profissional.

Funil de pasteleiro profissional — Características Técnicas

Capacidade	1.5 Litros
Diâmetro	212 mm
Altura	315 mm
Peso Líquido	0.9 kg
Material da Pega	ABS ergonómica
Bocais Incluídos	3 (Ø 4, 5 e 6 mm)
Acessórios	Suporte em arame, prato para gotas

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de Pastelaria que procura uniformidade na decoração de sobremesas e recheios. Essencial em restaurantes de cozinha tradicional e moderna para o doseamento preciso de molhos, reduções e coulis, garantindo uma apresentação impecável. Este funil também é valioso em serviços de catering e hotelaria, otimizando a finalização de buffets e eventos, onde a rapidez e a estética são cruciais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste funil doseador diferencia-se pela sua construção prática e funcionalidade superior. A pega ergonómica em ABS oferece conforto e controlo durante usos prolongados, enquanto a válvula de fecho garante uma vedação eficaz, minimizando derrames e desperdício. Com três bocais de diferentes diâmetros (4, 5 e 6 mm), permite uma versatilidade ímpar na aplicação de texturas variadas. O suporte em arame e o prato para gotas integrados otimizam a organização do espaço de trabalho e facilitam a manutenção da higiene, aspetos cruciais em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Que tipo de consistências pode este funil dosear??

Este funil foi concebido para dosear molhos, cremes, recheios e geleias com várias consistências, desde líquidos a pastas mais densas, graças à sua válvula de fecho eficaz e bocais intermutáveis.

Como se realiza a limpeza e manutenção do funil??

A limpeza é simplificada pela sua construção, com componentes que podem ser facilmente desmontados. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada uso, garantindo a remoção completa de resíduos e a higiene exigida pelas normas de segurança alimentar.

Qual a utilidade dos três bocais de diferentes diâmetros??

Os três bocais de Ø 4, 5 e 6 mm permitem uma versatilidade excecional. O Chef pode escolher o diâmetro ideal para cada aplicação, seja para linhas finas e precisas na decoração ou para um enchimento mais rápido de bases ou formas.

Este funil é adequado para cozinhas com volume de produção elevado??

Com uma capacidade de 1.5 litros, este funil é otimizado para tarefas de doseamento e decoração contínuas em cozinhas profissionais de média e alta produção. A pega ergonómica minimiza a fadiga durante a utilização prolongada.

O funil inclui algum acessório para apoio ou armazenamento??

Sim, o funil de pasteleiro é fornecido com um suporte em arame robusto e um prato para gotas. Estes acessórios garantem um armazenamento limpo e estável, prevenindo sujidade e mantendo a área de trabalho organizada durante o serviço.