

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Ramequim Estriado 50 mL ø70x35mm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	HE561706	Modelo:	HE561706
Marca:	HENDI	EAN:	8711369561706

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE561706
EAN	8711369561706
Diâmetro	Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Ramequim estriado de 50 mL, com 70 mm de diâmetro e 35 mm de altura. Ideal para porções individuais, é higiênico, resistente a choques e leve para uso profissional.

Descricao Completa

Este ramequim de 50 mL é uma solução prática e elegante para servir porções individuais de molhos, acompanhamentos ou sobremesas em ambientes profissionais, garantindo uma apresentação cuidada e consistente.

Ramequim 50ml — ramequim estriado — Características Técnicas

Capacidade	50 mL (0,05 L)
Diâmetro	70 mm
Altura	35 mm
Peso Líquido	0,045 kg
Design	Estriado
Características Adicionais	Higiênica, resistente a choques, leve

Aplicações Profissionais

Este ramequim é versátil para diversos estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional e moderna, pastelarias e cafés com serviço de mesa, snack-bares, hamburgarias, e serviços de catering. É ideal para servir molhos, azeitonas, compotas, manteiga, patés ou pequenas sobremesas, garantindo o controlo de porções e uma apresentação apelativa.

Ramequim — Principais Vantagens

- Permite o controlo rigoroso das porções servidas, otimizando custos.
- O design estriado confere uma estética superior à apresentação dos pratos.
- Construção higiénica e resistente a choques, assegurando durabilidade no uso diário.
- Leve, facilitando o manuseamento e o transporte pela equipa de serviço.
- Adequado para uma vasta gama de utilizações, desde entradas a sobremesas.

Para que tipo de preparações é mais adequado este ramequim?

Este ramequim de 50 mL é ideal para servir porções individuais de molhos, azeitonas, compotas, manteiga, patés, ou pequenas sobremesas como mousses e cremes.

Qual a capacidade exata deste ramequim?

A capacidade exata deste ramequim é de 50 mL, o que corresponde a 0,05 litros, perfeito para porções controladas.

Este ramequim é adequado para lavagem em máquina de lavar louça industrial?

Sim, sendo um produto higiénico e resistente, este ramequim é concebido para suportar as exigências da lavagem em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a sua manutenção.

O design estriado tem alguma função prática além da estética?

Embora o design estriado seja principalmente estético, contribuindo para uma apresentação mais sofisticada, também pode oferecer uma ligeira melhoria na aderência ao manusear o ramequim.

É resistente a choques térmicos?

A descrição indica que o ramequim é "resistente a choques", o que geralmente se refere a impactos mecânicos. Não há informação específica sobre resistência a choques térmicos, por isso recomendamos evitar mudanças bruscas de temperatura.