

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



Hotelequip.pt

Ramequim Estriado 80 mL | Ø80x40mm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	HE561713	Modelo:	HE561713
Marca:	HENDI	EAN:	8711369561713

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE561713
EAN	8711369561713
Diâmetro	Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Ramequim estriado de 80 mL (Ø80x40mm), ideal para porções individuais. Higiênico, leve e resistente a choques, perfeito para uso diário em restauração.

Descricao Completa

Concebido para a apresentação elegante de porções individuais, este ramequim de 80 mL e Ø80x40mm combina funcionalidade e estética para o serviço de mesa. A sua construção robusta assegura resistência a choques, essencial no ritmo exigente de qualquer cozinha profissional ou sala de refeições.

ramequim 80ml — Ramequim estriado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	80 mL (0,08 L)
Diâmetro	80 mm
Altura	40 mm
Peso Líquido	0,06 kg
Design	Estriado
Resistência	A choques
Manejo	Leve

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que procura um recipiente impecável para mousses, crèmes brûlés ou suflês, este ramequim oferece a dimensão ideal para uma experiência de degustação perfeita. É igualmente versátil para restaurantes de bairro ou cafés com cozinha, que servem entradas, molhos ou acompanhamentos em porções controladas, mantendo a consistência e higiene no serviço.

Ramequim Estriado — Porquê Escolher Este Equipamento

O design estriado deste ramequim não só adiciona um toque de requinte visual à apresentação das suas criações, mas também contribui para uma melhor aderência e manuseamento, reduzindo o risco de acidentes durante o rush do serviço. A sua natureza higiénica e notável resistência a choques garantem uma vida útil prolongada, minimizando custos de substituição e assegurando conformidade com os padrões de limpeza em ambientes profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal para porções individuais neste ramequim??

Com 80 mL de capacidade e dimensões de Ø80x40mm, este ramequim é perfeitamente dimensionado para sobremesas, acompanhamentos, molhos ou patés em doses individuais, ideal para controlo de custos e padronização das suas ementas.

Este ramequim pode ser utilizado para cozinhar ou apenas para servir??

Os dados fornecidos indicam que o ramequim é resistente a choques e higiénico, sendo ideal para serviço de mesa. Contudo, não há informação explícita sobre a sua resistência a altas temperaturas para confeção em forno, pelo que é recomendado primariamente para apresentação e consumo.

Como se deve limpar e manter o ramequim para assegurar a sua durabilidade??

Graças à sua superfície estriada e material resistente a choques, a limpeza deste ramequim é simplificada. Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre uma secagem completa para manter a sua integridade e aspeto.

O design estriado oferece alguma vantagem prática além da estética??

Sim, o acabamento estriado não só melhora a estética visual na apresentação de pratos, mas também proporciona uma aderência mais segura ao manusear, o que é um benefício ergonómico em ambientes de serviço rápido e evita que escorregue das mãos molhadas ou engorduradas.

É fácil de armazenar e empilhar para otimização do espaço na cozinha??

O formato e as dimensões compactas (Ø80x40mm) deste ramequim permitem um armazenamento eficiente. O seu design contribui para uma capacidade de empilhamento estável, ajudando a otimizar o espaço em armários e prateleiras, essencial para qualquer cozinha profissional com espaço

limitado.