

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

Ramequim Estriado 35 mL - Ø60x(A)25 mm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	HE561492	Modelo:	HE561492
Marca:	HENDI	EAN:	8711369561492

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE561492

EAN

8711369561492

Diâmetro

Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Ramequim estriado de 35 mL, com 60 mm de diâmetro e 25 mm de altura. Peça higiênica, resistente a choques e leve, ideal para serviço de mesa profissional.

Descricao Completa

Este ramequim estriado de 35 mL é uma peça fundamental para o serviço de mesa em estabelecimentos profissionais, concebido para a apresentação elegante de molhos, condimentos ou pequenas porções de acompanhamentos.

Ramequim 35ml — Características Técnicas

Capacidade	35 mL (0,035 L)
Diâmetro	60 mm
Altura	25 mm
Peso Líquido	0,02 kg
Design	Estriado

Aplicações Profissionais

Este ramequim é versátil e indispensável em diversos contextos de serviço de mesa. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hamburgarias e snack-bares, onde pode ser usado para servir molhos especiais, azeitonas ou manteiga. Em pastelarias com confeitaria ou cafés, é perfeito para pequenas porções de compotas ou cremes. Também é uma excelente opção para hotéis e serviços de catering, garantindo uma apresentação cuidada e profissional.

Ramequim — Principais Vantagens

- **Higiene e Resistência:** Fabricado para ser higiénico e resistente a choques, assegurando durabilidade no uso diário intenso.
- **Leveza:** O seu peso reduzido facilita o manuseamento e o transporte, otimizando a eficiência do serviço.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de acompanhamentos e condimentos, adaptando-se a diferentes ementas.
- **Design Estriado:** Apresenta um aspeto clássico e elegante que valoriza a apresentação dos pratos.
- **Otimização de Espaço:** O seu tamanho compacto permite um armazenamento eficiente em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata deste ramequim?

Este ramequim tem uma capacidade de 35 mL, ideal para pequenas porções de molhos, condimentos ou acompanhamentos.

Quais são as dimensões principais do ramequim?

O ramequim possui um diâmetro de 60 mm e uma altura de 25 mm, tornando-o compacto e prático para o serviço de mesa.

Este produto é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o ramequim é concebido para ser higiénico e resistente a choques, características essenciais para a durabilidade e fiabilidade exigidas no ambiente profissional.

Em que tipos de estabelecimentos este ramequim pode ser utilizado?

É ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias, hotéis e serviços de catering, perfeito para servir molhos, azeitonas, manteiga, compotas e outros acompanhamentos.

O design estriado oferece alguma vantagem prática?

O design estriado confere um aspeto clássico e elegante, contribuindo para uma apresentação mais apelativa dos alimentos e valorizando a experiência do cliente.

?