

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

Polvilhador de Parmesão para Serviço de Mesa ø55x(H)75mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE631102	Modelo:	HE631102
Marca:	HENDI	EAN:	8711369631102

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE631102

EAN	8711369631102
Diâmetro	Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Polvilhador compacto para queijo parmesão ralado, ideal para serviço de mesa em restaurantes, pizzarias e snack-bares. Construção robusta e fácil de usar.

Descricao Completa

Este polvilhador de parmesão, com dimensões compactas de ø55x(H)75mm, é um acessório essencial para o serviço de mesa em qualquer estabelecimento profissional que sirva queijo ralado.

polvilhador de parmesão — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	55 mm
Altura	75 mm
Peso Líquido	0,07 kg

Aplicações Profissionais

Este polvilhador é ideal para restaurantes italianos, pizzarias, tascas e cafés que servem pratos com queijo parmesão. É também adequado para cantinas e serviços de catering que necessitem de um dispensador prático e higiénico para condimentos em pó.

Polvilhador de Parmesão — Principais Vantagens

- Controlo de Porções: Permite uma dosagem precisa, evitando desperdício e garantindo consistência no serviço.
- Higiene: Mantém o queijo protegido e evita o contacto direto, essencial em ambientes profissionais.
- Durabilidade: Construído para resistir ao uso diário intensivo em ambientes de restauração.
- Facilidade de Limpeza: Design simples que facilita a higienização rápida após cada utilização.

- Design Discreto: Integra-se facilmente em qualquer ambiente de serviço de mesa, sem comprometer a estética.

Qual o material de fabrico deste polvilhador?

O polvilhador é fabricado com materiais robustos, adequados para o uso intensivo em ambientes de restauração profissional, garantindo durabilidade e higiene.

Este polvilhador é adequado apenas para parmesão?

Embora otimizado para parmesão ralado, pode ser utilizado para polvilhar outros queijos duros finamente ralados ou condimentos em pó, como pimenta moída.

Como se efetua a limpeza e manutenção do polvilhador?

A limpeza é simples e rápida. O polvilhador pode ser facilmente desmontado para lavagem manual ou em máquina de lavar louça, garantindo a máxima higiene.

Qual a capacidade aproximada de queijo que o polvilhador comporta?

Com um diâmetro de 55 mm e altura de 75 mm, o polvilhador tem capacidade para uma quantidade adequada de queijo, ideal para servir várias mesas sem necessidade de recarga constante.

É resistente a quedas ou impactos comuns em ambientes profissionais?

Sim, este polvilhador foi concebido para suportar o manuseamento diário e pequenos impactos que possam ocorrer no serviço de mesa em restaurantes e cafés.