

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

Garrafa para Molho com 3 Bocais, 1 L

Informacoes do Produto

SKU:	CSCB3B	Modelo:	CB3B
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630058933

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CB3B
EAN	3611630058933
Capacidade (L)	Até 6 L

Descricao Resumida

Garrafa de 1 L com três bocais, ideal para dispensar molhos e condimentos com precisão em cozinhas profissionais, snack-bares e food trucks.

Descricao Completa

Facilite a dispensação precisa de molhos e temperos durante o serviço com esta garrafa de 1L, ideal para garantir a consistência em cada prato. A sua conceção com três bocais permite diferentes fluxos, otimizando o mise en place e o controlo de porcionamento em momentos de elevada exigência.

Garrafa Molho 1L — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	1 Litro
Número de Bocais	3

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes tradicionais ou pizzarias que necessitam de aplicar molhos e azeites com precisão. Em snack-bares e roulotes, agiliza o processo de finalização de pratos durante o pico de serviço, mantendo a higiene e o controlo de custos por dose. Para pastelarias, permite a decoração e cobertura de bolos e sobremesas de forma uniforme.

Porquê Escolher Este Equipamento

A versatilidade de três bocais num único recipiente simplifica o stock e o manuseamento de diferentes condimentos. Permite ao profissional de restauração controlar o fluxo e a quantidade dispensada, reduzindo desperdícios e assegurando a padronização da ementa. O material é seguro para contacto alimentar, garantindo a conformidade com as normas de higiene.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta garrafa dispensadora?

A garrafa possui uma capacidade de 1 Litro, adequada para dispensar grandes volumes de molhos ou temperos em ambientes profissionais.

Quantos bocais possui a garrafa?

Este modelo dispõe de três bocais, permitindo diferentes padrões de dispensação para maior versatilidade.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para snack-bares, roulotes, pizzarias, restaurantes com serviço rápido e pastelarias, onde a agilidade e precisão na aplicação de molhos são essenciais.

O material utilizado é seguro para contacto alimentar?

Sim, o material é selecionado para garantir a segurança alimentar, permitindo o contacto direto com alimentos sem riscos.

Pode ser usada para diferentes tipos de molhos?

Sim, a garrafa é adequada para uma vasta gama de molhos, desde os mais líquidos a alguns mais espessos, dependendo da viscosidade e do bocal utilizado.