

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 rápido
ao produto



Dispensador de Molho Neutro 2L | Dose Regulável

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPSN2L	Modelo:	CPSN2L
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630082471

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPSN2L
EAN	3611630082471
Capacidade (L)	Até 6 L

Descricao Resumida

Dispensador de molho neutro 2L com base em inox e recipiente de polipropileno. Permite dose regulável de 10 a 30 mL para controlo de porções e higiene.

Descricao Completa

Garanta um controlo preciso das porções e uma higiene irrepreensível na sua cozinha profissional com este dispensador de molho neutro de 2 litros. Concebido para otimizar o fluxo de trabalho durante o rush do serviço, permite dosear com exatidão entre 10 a 30 mL, essencial para a consistência e a gestão de custos.

Dispensador de molho neutro — Características Técnicas

Capacidade	2 L
Dose Regulável	10 a 30 mL
Dimensões (LxPxA)	215 x 135 x 255 mm
Dimensões do Recipiente (LxPxA)	170 x 100 x 186 mm
Peso	1,19 kg
Material da Base e Tampa	Aço Inoxidável
Material do Dispensador e Recipiente	Polipropileno

Aplicações Profissionais

Ideal para Chefs de pastelarias que preparam sobremesas com coberturas variadas, ou para o gerente de snack-bar que necessita de padronizar a quantidade de molho em cada hambúrguer ou sanduíche. A sua versatilidade torna-o indispensável em restaurantes de bairro, cantinas empresariais e food trucks, assegurando porções consistentes e um serviço rápido.

Porquê Escolher Este Equipamento

A característica de dose regulável deste dispensador de molho, entre 10 a 30 mL, permite um controlo de custos rigoroso e garante a uniformidade na apresentação dos pratos, algo crucial para a

satisfação do cliente. A combinação de aço inoxidável na base e tampa com polipropileno no recipiente e mecanismo oferece durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as exigentes normas de higiene em cozinhas profissionais e minimizando a manutenção.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção deste dispensador de molho?

Para uma higiene ótima, o dispensador pode ser facilmente desmontado. As peças de polipropileno e a base de aço inoxidável devem ser lavadas com água morna e detergente neutro, enxaguadas e secas completamente após cada uso.

Quais os tipos de molhos que este dispensador pode gerir?

Este dispensador é ideal para molhos de consistência neutra, como maionese, ketchup, mostarda, ou molhos de salada cremosos. A sua conceção garante um fluxo suave sem entupimentos para molhos não-particulados.

Como a dose regulável de 10 a 30 mL beneficia a minha operação?

A dose regulável permite padronizar as suas porções, eliminando o desperdício e garantindo a consistência do sabor e apresentação em todas as doses. Isto traduz-se em economia de produto e otimização do tempo de serviço, especialmente em momentos de pico.

Quais os materiais utilizados e a sua durabilidade para uso profissional?

A base e a tampa são fabricadas em aço inoxidável, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha intensos. O dispensador e o recipiente são em polipropileno de alta qualidade, material robusto, seguro para alimentos e fácil de limpar.

É fácil reabastecer o dispensador durante o serviço?

Sim, o design permite um reabastecimento rápido e descomplicado. A tampa removível e a ampla abertura do recipiente facilitam a adição de molho, minimizando interrupções e mantendo a eficiência do serviço, mesmo nos momentos de maior afluxo.

?