

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



Hotelequip.pt

Dispensador de Molho Neutro GN 1/6 2.5L – Dose 20ml

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPSN1	Modelo:	CPSN1
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630080187

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPSN1
EAN	3611630080187
Capacidade (L)	Até 6 L

Descricao Resumida

Dispensador de molho neutro em aço inoxidável, ideal para controlo de porções. Capacidade 2.5L com recipiente GN 1/6 e dose precisa de 20ml.

Descricao Completa

Assegure a máxima higiene e controlo de porções em qualquer cozinha profissional com um dispensador de molho de alto rendimento. Concebido para agilizar o serviço e otimizar a gestão de custos, este equipamento é essencial para a eficiência diária, especialmente durante o rush.

Dispensador de Molho Neutro — Características Técnicas

Capacidade	2.5 litros
Tipo de Recipiente	GN 1/6 (200 mm de profundidade)
Dose por Acionamento	20 mL
Dimensões (L x P x A)	166 x 285 x 330 mm
Peso	2.60 kg
Material	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou proprietário de snack-bar que busca padronização e higiene, este dispensador é ideal para molhos, cremes e coberturas. Em restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, permite um controlo rigoroso de cada dose, minimizando o desperdício e garantindo a consistência na ementa. É igualmente eficaz em buffets de hotel, cantinas empresariais ou food trucks, onde a rapidez e a conformidade com as normas HACCP são prioritárias.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste dispensador de molho reside na sua capacidade de entregar uma dose exata de 20ml, crucial para o controlo de custos e padronização das suas ementas. Fabricado para

utilização com recipientes Gastronorm GN 1/6 e em aço inoxidável, garante durabilidade, fácil limpeza e conformidade com as exigências sanitárias. A sua estrutura compacta integra-se perfeitamente em qualquer bancada de preparação ou área de serviço, otimizando o espaço disponível.

Perguntas Frequentes

Que tipo de molhos posso usar neste dispensador?

Este dispensador é ideal para molhos neutros de consistência média, como maionese, ketchup, mostarda e diversos molhos de salada. É importante que o molho não contenha pedaços grandes para evitar obstruções no mecanismo de dosagem.

Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simples. O recipiente GN 1/6 pode ser facilmente removido para lavagem manual ou em máquina de lava-loiça. O corpo do dispensador, em aço inoxidável, deve ser limpo com um pano húmido e detergente suave para garantir a higiene diária.

É possível ajustar a quantidade da dose de 20 mL?

Não, este modelo foi concebido para dispensar uma dose fixa de 20 mL por acionamento. Esta característica é fundamental para assegurar um controlo rigoroso das porções e padronização na sua confeção, otimizando os custos de matéria-prima.

Este dispensador é adequado para buffets ou serviço self-service?

Sim, o seu design compacto e a operação simples tornam-no bastante adequado para buffets, cantinas e áreas de serviço onde os clientes podem servir-se de forma controlada. A utilização de um recipiente GN 1/6 facilita a reposição e a gestão do stock de molhos.

Qual é o material de fabrico do dispensador?

Este dispensador é fabricado em aço inoxidável, um material de alta durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o ambiente exigente de cozinhas profissionais. Garante facilidade na limpeza e conformidade com as normas de higiene alimentar.