

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



Pá Doseadora Aço Inoxidável 0,36L para Gelo e Ingredientes

Informacoes do Produto

SKU:	HE521465	Modelo:	521465
Marca:	HENDI	EAN:	8711369521465

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	521465

EAN	8711369521465
Capacidade (L)	26–50 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Pá doseadora em aço inoxidável com 0,36L de capacidade, ideal para gelo e ingredientes secos. Pega com gancho para fácil armazenamento e lavável na máquina de loiça.

Descricao Completa

Esta pá doseadora de 0,36L, fabricada integralmente em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a dosagem precisa de gelo, cereais ou outros ingredientes secos em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Pá Doseadora Profissional — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Capacidade	0,36 L
Dimensões (C x L x A)	328 x 104 x 60 mm
Peso Líquido	0,207 kg
Lavável na Máquina de Loiça	Sim
Característica da Pega	Com gancho para pendurar

Aplicações Profissionais

Esta pá doseadora é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo bares, snack-bares, pastelarias, gelatarias, rouletes e food trucks, onde a dosagem rápida e higiênica de gelo, café em grão, cereais ou outros ingredientes a granel é fundamental. É também útil em cozinhas profissionais para manusear ingredientes secos.

Pá Doseadora — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Design higiénico, totalmente lavável na máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza e manutenção.
- Pega ergonómica com gancho integrado, permitindo um armazenamento prático e acessível.
- Capacidade de 0,36L, adequada para dosagens controladas de diversos produtos.
- Material seguro para contacto alimentar, garantindo a qualidade dos ingredientes manuseados.