

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

Dispensador de Pressão Duplo 710 ml Transparente com Tampa Vermelha

Informacoes do Produto

SKU:	PJ2224-1302	Modelo:	2224-1302
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661887755

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	2224-1302
EAN	8421661887755
Cor	Transparente, Vermelho
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Plástico

Descrição Resumida

Dispensador de pressão duplo de 0.71 L, fabricado em polietileno transparente com tampa vermelha. Ideal para molhos, permite identificação rápida e serviço eficiente.

Descrição Completa

Este dispensador de pressão duplo, com capacidade de 0.71 litros, é uma solução prática para o serviço de molhos e condimentos em ambientes profissionais, garantindo higiene e controlo na dosagem.

dispensador a pressão — dispensador duplo — Dispensador de Pressão — Características Técnicas

Material	Polietileno
Cor	Transparente / Vermelho
Largura	75 mm
Profundidade	75 mm
Altura	248 mm
Diâmetro	75 mm
Capacidade	0.71 L

Dispensador de Pressão — Aplicações Profissionais

Este dispensador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo hamburgarias, snack-bares, food trucks, cantinas, e restaurantes de bairro que necessitam de servir molhos e condimentos de forma rápida e higiénica. A sua capacidade de 0.71 L é adequada para uso contínuo em serviços de mesa ou áreas de preparação.

Dispensador de Pressão — Principais Vantagens

- ****Identificação Fácil:**** O corpo transparente e a tampa vermelha permitem uma rápida identificação do conteúdo, otimizando o serviço.
- ****Sistema Twin Tip:**** Facilita um serviço rápido e controlado, ideal para dosagens precisas de molhos e adereços.
- ****Material Resistente:**** Fabricado em polietileno, garante durabilidade e resistência ao uso diário em ambientes profissionais.
- ****Higiene:**** Permite manter os condimentos protegidos e servir de forma mais higiênica.