

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 FIFO Transparente 710 ml para Molhos e Condimentos

Informacoes do Produto

SKU:	PJ490242-130513	Modelo:	490242-130513
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661624299

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	490242-130513
EAN	8421661624299
Cor	Transparente
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Dispensador FIFO transparente de 710 ml, ideal para molhos e condimentos. Garante fluxo constante, enchimento pela base para higiene e fácil identificação do conteúdo.

Descricao Completa

Este dispensador FIFO de 710 ml foi concebido para otimizar o fluxo de molhos e condimentos, garantindo um aproveitamento máximo do produto e minimizando o desperdício em cozinhas profissionais.

dispensador transparente — Dispensador FIFO — Características Técnicas

Material	Polietileno
Cor	Transparente
Capacidade	0.71 L
Largura	75.7 mm
Profundidade	75.7 mm
Altura	270 mm
Diâmetro	75.7 mm

Aplicações Profissionais

Este dispensador é uma solução versátil para qualquer estabelecimento que necessite de servir molhos e condimentos de forma eficiente e higiénica. É ideal para hamburgarias, snack-bares, tascas, restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, churrasqueiras, cantinas e food trucks, onde a rapidez e a higiene são cruciais para o serviço de mesa e a preparação de pratos.

Dispensador FIFO — Principais Vantagens

- **Fluxo Constante:**** O design FIFO (First-In, First-Out) com tampa FlowCut™ assegura que o produto mais antigo é sempre o primeiro a ser dispensado, garantindo frescura e um fluxo contínuo.

- ****Redução de Desperdício:**** Ao manter o dispensador invertido, o produto é sempre direcionado para a saída, minimizando o desperdício e otimizando o aproveitamento.
- ****Higiene e Segurança Alimentar:**** O enchimento pela base evita a contaminação cruzada e melhora a segurança alimentar, uma vez que o produto fresco é adicionado por baixo.
- ****Identificação Rápida:**** O corpo e a tampa transparentes permitem uma identificação imediata do conteúdo, agilizando o serviço e a reposição.
- ****Durabilidade:**** Fabricado em polietileno resistente, este dispensador é robusto e adequado para uso intensivo em ambientes profissionais.

Como funciona o sistema FIFO deste dispensador?

O sistema FIFO (First-In, First-Out) garante que o molho ou condimento adicionado primeiro é o primeiro a ser utilizado. O dispensador é preenchido pela base e, ao ser invertido, a gravidade empurra o produto para a tampa FlowCut™, assegurando um fluxo constante e que o produto mais antigo é sempre dispensado primeiro.

Qual a vantagem do enchimento pela base?

O enchimento pela base é crucial para a segurança alimentar. Permite adicionar produto fresco por baixo, empurrando o produto mais antigo para cima, evitando a mistura de lotes diferentes e minimizando o risco de contaminação cruzada, ao contrário dos dispensadores de enchimento superior.

Este dispensador é adequado para que tipo de molhos?

É ideal para uma vasta gama de molhos e condimentos de viscosidade média a alta, como ketchup, maionese, mostarda, molhos de salada, molhos de churrasco e outros molhos especiais utilizados em cozinhas profissionais e no serviço de mesa.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e o material em polietileno facilitam a limpeza. Pode ser desmontado para uma lavagem completa, garantindo a higiene necessária para o uso em ambientes de restauração e hotelaria. Recomenda-se a lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional, se compatível.

?

Posso usar este dispensador em food trucks ou roulotes?

Absolutamente. A sua construção robusta, a capacidade de 0.71 L e o sistema de fluxo eficiente tornam-no ideal para ambientes com espaço limitado e alta rotatividade, como food trucks e roulotes, onde a organização e a rapidez no serviço são essenciais.