

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Dispensador de Molhos e Xaropes 1.4L com Bicos Coloridos

Informacoes do Produto

SKU:	PJ3648	Modelo:	3648
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661891042

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	3648
EAN	8421661891042
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Material	Plástico

Descricao Resumida

Dispensador de 1.4L para molhos e xaropes, com corpo translúcido e bicos de cores variadas para identificação rápida. Ideal para organização e serviço eficiente.

Descricao Completa

Para uma gestão eficiente de líquidos em cozinhas profissionais, este dispensador de 1.4L oferece controlo e higiene no serviço de molhos, xaropes e condimentos. A sua construção robusta e design funcional são ideais para otimizar as operações diárias.

Recipiente Armazenamento Bar — Contentor Armazenamento Bar — Dispensador Líquidos — Características Técnicas

Material	Plástico
Cor	Transparente com bicos coloridos
Capacidade	1.4 L
Largura	165 mm
Profundidade	165 mm
Altura	381 mm
Bicos	6 unidades, cores sortidas

Aplicações Profissionais

Este dispensador é uma solução prática para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, hamburgarias, pastelarias, cafés com serviço de refeições, roulotes e food trucks. É igualmente útil em cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas e áreas de preparação em hotéis, onde a organização e a rapidez no serviço de molhos, xaropes, vinagres ou óleos são cruciais para a eficiência operacional.

Dispensador Molhos — Principais Vantagens

O design translúcido permite monitorizar facilmente os níveis de produto, evitando interrupções no serviço. O pescoço do dispensador assegura um despejo suave e controlado, minimizando o

desperdício. Os bicos de cores variadas facilitam a codificação por cores para diferentes ingredientes, contribuindo para a segurança alimentar e a organização. A tampa, que se enrosca na base quando não está em uso, previne a sua perda e mantém o local de trabalho arrumado.