

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 Molhos Triplo Transparente 470ml Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ3316-13	Modelo:	3316-13
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661890540

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	3316-13
EAN	8421661890540
Cor	Transparente
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Plástico

Descricao Resumida

Dispensador triplo transparente de 470 ml para molhos e condimentos. Otimiza o serviço e controla as porções em cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

A organização da estação de condimentos é simplificada com este dispensador triplo transparente de 470 ml. Concebido para um serviço eficiente e controlo de porções, é ideal para otimizar a rapidez nos momentos de pico.

Dispensador de molhos triplo — Características Técnicas

Material	Polietileno
Cor	Transparente
Largura	75 mm
Profundidade	75 mm
Altura	184 mm
Diâmetro	75 mm
Capacidade	0.47 L

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou food truck, este dispensador de molhos triplo é crucial para agilizar o serviço durante o rush, oferecendo uma variedade de condimentos de forma prática e controlada. Em cantinas e buffets, garante a higiene e a rápida identificação dos molhos, otimizando o fluxo de serviço e facilitando o controlo de stock para o Gestor de F&B.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em polietileno transparente deste doseador de molhos permite a identificação imediata do conteúdo, facilitando a gestão da rotação de stock. O sistema Tri Tip foi otimizado para um controlo de porções rigoroso, reduzindo significativamente o desperdício e os custos operacionais. A sua robustez e compatibilidade com máquinas de lavar loiça garantem uma higiene superior e manutenção simplificada, essencial para as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza deste dispensador de molhos?

Este dispensador é totalmente desmontável e apto para lavagem na máquina de lavar loiça, garantindo uma higienização completa e rápida, em conformidade com as exigências sanitárias de qualquer cozinha profissional.

Que tipo de molhos e condimentos pode armazenar?

É ideal para uma vasta gama de molhos de baixa a média viscosidade, como ketchup, mostarda, maionese, molhos de salada ou xaropes, permitindo servir até três opções simultaneamente, de forma prática e organizada.

Qual a durabilidade esperada do material?

Fabricado em polietileno de alta qualidade, este dispensador é resistente a impactos e ao uso contínuo em ambientes profissionais, assegurando uma longa vida útil com manutenção adequada e regular.

O sistema Tri Tip realmente ajuda no controlo de porções?

Sim, o sistema Tri Tip foi concebido para dispensar quantidades consistentes de molho a cada pressão, o que é fundamental para padronizar o serviço, controlar os custos de ingredientes e evitar o desperdício desnecessário.

Quais as dimensões exatas do dispensador?

As dimensões compactas deste dispensador são: 75 mm de largura, 75 mm de profundidade e 184 mm de altura, com um diâmetro de 75 mm, tornando-o prático para qualquer bancada de preparação ou serviço.