

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 Porções 1.4L para Molhos e Condimentos

Informacoes do Produto

SKU:	PJ2803-18	Modelo:	2803-18
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661888745

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	2803-18
EAN	8421661888745
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Bege
Material	Plástico

Descricao Resumida

Dispensador de porções de 1.4L em plástico bege, com 8 ajustes de 30 a 90 ml. Ideal para controlo de custos e padronização em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este dispensador de porções de 1.4 litros foi concebido para um controlo rigoroso na distribuição de molhos e condimentos, essencial para a padronização de receitas e controlo de custos em operações profissionais.

Dispensador com controlo de porções — Dispensador — Características Técnicas

Capacidade	1.4 L
Controlo de Porções	8 ajustes
Intervalo de Porções	30 a 90 ml
Material	Plástico
Cor	Bege
Largura	276 mm
Profundidade	156 mm
Altura	191 mm
Não recomendado para	Batidos espessos

Aplicações Profissionais

Este dispensador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo hamburgarias, snack-bares, food trucks, cantinas, restaurantes de serviço rápido e pastelarias com área de confeção. Permite a distribuição precisa de molhos, condimentos e coberturas, assegurando a consistência da ementa e a otimização do stock.

Dispensador de Porções — Principais Vantagens

- **Controlo de Custos:** A dosagem precisa minimiza o desperdício e garante o controlo rigoroso dos ingredientes.
- **Padronização:** Assegura que cada porção é idêntica, mantendo a consistência do sabor e apresentação dos pratos.
- **Higiene:** Reduz o contacto manual com os alimentos, promovendo melhores práticas de higiene na área de preparação e serviço.
- **Eficiência Operacional:** Agiliza o processo de preparação e serviço, especialmente em períodos de maior afluência.
- **Versatilidade:** Adequado para diversos tipos de molhos e condimentos líquidos, excluindo apenas os mais espessos.

Como se ajustam as porções neste dispensador?

O dispensador possui 8 ajustes de controlo que permitem dispensar porções entre 30 ml e 90 ml. O ajuste é feito através de um mecanismo interno, garantindo a precisão da dosagem.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em plástico facilita a desmontagem e limpeza dos componentes, permitindo uma higienização rápida e eficaz após cada utilização, essencial em qualquer cozinha profissional.

Que tipo de líquidos pode este dispensador manusear?

É adequado para molhos, condimentos, xaropes e outros líquidos de viscosidade média a baixa. Não é recomendado para batidos ou líquidos muito espessos que possam obstruir o mecanismo de dosagem.

Qual a durabilidade esperada do material plástico?

Fabricado em plástico resistente, este dispensador foi concebido para suportar o uso diário em ambientes profissionais, oferecendo uma boa durabilidade e resistência a impactos leves e corrosão por alimentos.

Pode ser utilizado em food trucks ou roulotes?

Sim, devido às suas dimensões compactas e à facilidade de utilização, é uma solução prática e eficiente para food trucks, roulotes e outros espaços com área de preparação limitada, onde o controlo de porções é crucial.