

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



Hotelequip.pt

Funil Doseador 1L com Bicos Intermutáveis para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	PJP830001	Modelo:	P830001
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661830003

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P830001
EAN	8421661830003
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Funil doseador de 1L em aço inoxidável, ideal para distribuição precisa de molhos, cremes e massas. Inclui bicos intermutáveis de 4 mm e 6 mm para maior versatilidade.

Descricao Completa

Este funil doseador de 1 litro em aço inoxidável permite uma distribuição precisa de líquidos e massas semilíquidas, essencial para a confeção em cozinhas profissionais. A sua construção robusta e bicos intermutáveis garantem versatilidade e controlo.

Funil Doseador — Características Técnicas

Capacidade	1 L
Material	Aço inoxidável
Diâmetro Bico Standard	4 mm
Diâmetro Bico Intermutável	6 mm
Largura	190 mm
Profundidade	250 mm
Altura	200 mm
Peso	0.52 kg

Aplicações Profissionais

Este funil doseador é uma ferramenta indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes de alta cozinha, hotéis e serviços de catering. Ideal para a preparação de sobremesas finas, recheios de pastelaria, molhos complexos, ganaches, cremes e massas líquidas, garantindo um acabamento profissional e controlo de porções. Também útil em cantinas que necessitem de precisão na distribuição de molhos.

Funil Doseador — Principais Vantagens

- Controlo de Porções: Permite uma dosagem consistente, otimizando custos e padronizando a apresentação dos pratos.

- Versatilidade de Utilização: Equipado com bicos de 4 mm e 6 mm, adapta-se a diferentes texturas de líquidos e massas.
- Construção Durável: Fabricado em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes profissionais.
- Fácil Limpeza: O design liso do interior facilita a higienização, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- Operação Ergonómica: O manípulo angulado e o acionamento por polegar simplificam a utilização, mesmo em tarefas repetitivas.

Como funciona o sistema de bicos intermutáveis?

O funil inclui um bico standard de 4 mm para líquidos mais finos e um bico adicional de 6 mm, que pode ser facilmente trocado para dispensar massas mais espessas ou cremes.

Qual a capacidade máxima de enchimento do funil?

Este funil tem uma capacidade de 1 litro, adequado para a maioria das preparações em pastelaria e cozinha profissional.

É adequado para molhos quentes ou frios?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização com uma vasta gama de temperaturas, sendo ideal tanto para molhos quentes como para cremes frios.

A limpeza é complicada devido ao mecanismo de dosagem?

Não, o funil foi desenhado com um interior liso e componentes de fácil acesso, o que simplifica a desmontagem e limpeza, garantindo a higiene.

Pode ser utilizado para massas de bolos ou panquecas?

Sim, o bico de 6 mm é particularmente útil para dispensar massas de bolos, panquecas ou waffles, permitindo um enchimento uniforme de formas e tabuleiros.