

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

Saleiro/Pimenteiro Aço Inoxidável Ø7 cm Furos 3 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP946003	Modelo:	P946003
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661946032

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P946003
EAN	8421661946032
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Dispensador de especiarias em aço inoxidável com Ø7 cm e furos de 3 mm. Ideal para dosagem precisa de condimentos em cozinhas profissionais. Fácil de reabastecer e limpar.

Descricao Completa

Este dispensador de especiarias em aço inoxidável, com 7 cm de diâmetro e furos de 3 mm, é essencial para o controlo preciso da dosagem de condimentos em cozinhas profissionais.

Dispensador de Especiarias — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	7 cm
Altura	11 cm
Peso	0.12 kg
Diâmetro dos Furos	3 mm
Tampa	Plástico
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Dispensador de Especiarias — Aplicações Profissionais

Ideal para a dosagem controlada de sal, pimenta, alho em pó e outras especiarias em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas e serviços de catering. A sua robustez torna-o adequado para uso diário intenso em qualquer cozinha profissional, desde tascas a hotéis.

Dispensador de Especiarias — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso contínuo em ambientes exigentes. A tampa de plástico protege o conteúdo de contaminação e derrames, enquanto o design de boca larga facilita o reabastecimento. A limpeza é simplificada pela

superfície lisa, assegurando higiene e eficiência operacional.

Qual o material deste dispensador de especiarias?

Este dispensador é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização em ambientes profissionais.

Qual o diâmetro dos furos para a dosagem?

Os furos têm um diâmetro de 3 mm, o que é ideal para uma dosagem controlada e uniforme de diversos condimentos em pó ou granulados finos.

É fácil de reabastecer e limpar?

Sim, o design com boca larga facilita o reabastecimento rápido e eficiente. A superfície lisa em aço inoxidável permite uma limpeza simples e eficaz, essencial para a higiene na cozinha.

Este dispensador é adequado para que tipo de condimentos?

É versátil e adequado para uma vasta gama de condimentos moídos finos, como sal, pimenta preta ou branca, alho em pó, pimentão doce ou picante, e outras especiarias.

Existe uma quantidade mínima para encomenda deste produto?

Sim, para este dispensador de especiarias, a quantidade mínima de encomenda é de 12 unidades, ideal para equipar a sua cozinha profissional.