

# 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

## Funil Doseador 2L com Bicos Intermutáveis para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP830002 | Modelo: | P830002       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661830027 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Pujadas       |
| Modelo         | P830002       |
| EAN            | 8421661830027 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Material       | Inox          |

### Descricao Resumida

Funil doseador profissional de 2 litros em aço inoxidável, com bicos intermutáveis de 4 mm e 6 mm. Garante precisão e controlo de porções.

### Descricao Completa

Este funil doseador de 2 litros, fabricado em aço inoxidável, permite dispensar com precisão mousses, molhos, ganaches e cremes, garantindo controlo de porções e minimizando desperdícios na cozinha profissional.

### Funil Doseador — Características Técnicas

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Material             | Aço inoxidável |
| Capacidade           | 2 L            |
| Abertura Bico Padrão | 4 mm           |
| Bico Intermutável    | 6 mm           |
| Largura              | 23.5 cm        |
| Profundidade         | 37 cm          |
| Altura               | 25.5 cm        |
| Peso                 | 0.76 kg        |

### Funil Doseador — Aplicações Profissionais

Este funil doseador é uma ferramenta essencial para pastelarias, padarias, restaurantes de alta cozinha, e serviços de catering que exigem precisão na confeção. Ideal para encher moldes de chocolate, decorar pratos com molhos finos, dispensar massas líquidas para crepes ou waffles, e aplicar recheios em doces e salgados. A sua versatilidade torna-o adequado para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a preparação e apresentação de alimentos.

### Funil Doseador — Principais Vantagens

Este equipamento oferece um controlo de porções superior, reduzindo o desperdício e garantindo a consistência das preparações. O seu design em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de

limpeza, cumprindo as normas de higiene mais exigentes. A inclusão de bicos intermutáveis de 4 mm e 6 mm permite adaptar o funil a diferentes texturas e viscosidades, desde molhos finos a massas mais densas, otimizando o tempo de trabalho e a qualidade do resultado final.

#### **Qual a capacidade deste funil doseador?**

Este funil doseador tem uma capacidade de 2 litros, ideal para produções médias e grandes em cozinhas profissionais.

#### **Os bicos são intermutáveis?**

Sim, o funil inclui um bico padrão de 4 mm e um bico intermutável de 6 mm, permitindo adaptar a dosagem a diferentes consistências de produtos.

#### **De que material é feito o funil?**

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o uso profissional.

#### **É fácil de limpar?**

Sim, o interior liso e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza e a higienização após cada utilização, contribuindo para a segurança alimentar.

#### **Para que tipo de preparações é mais adequado?**

É ideal para dispensar com precisão mousses, molhos, ganaches, cremes, massas líquidas e recheios, sendo versátil para pastelaria, cozinha e catering.