

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Pulverizador de Alimentos Profissional com Pressão 1,5L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE270875	<b>Modelo:</b>	HE270875
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369270875

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE270875
<b>EAN</b>	8711369270875

## Descricao Resumida

O pulverizador de pressão Hendi de 1,5L garante uma aplicação uniforme e precisa de óleos, aditivos e aromatizantes em qualquer cozinha profissional. Construído em PEAD durável, possui bocal ajustável a 360° e filtro anti-entupimento, otimizando a eficiência e a higiene na preparação de alimentos.

## Descricao Completa

A precisão na aplicação de líquidos é um fator crítico para a excelência em qualquer cozinha profissional. Este dispensador pressurizado de 1,5L da Hendi foi concebido para distribuir de forma homogênea óleos, aditivos ou aromatizantes, otimizando a mise en place e a eficiência na produção.

### **Pulverizador de Alimentos Profissional — Aplicações Profissionais**

Para o Chef de pastelaria que busca precisão na humedecimento de massas ou aplicação de brilhos em produtos de forno, este aplicador é indispensável para um acabamento perfeito. Em restaurantes com produção intensiva, permite ao cozinheiro untar formas ou aplicar ovos batidos de forma rápida e uniforme, cumprindo as rigorosas normas HACCP. Ideal também para snack-bares e hamburgarias na dosagem controlada de molhos finos ou óleos em grelhados, garantindo consistência e sabor.

### **Aplicação Precisa — Principais Vantagens**

A construção robusta em polímero de alta densidade (PEAD) confere a este aplicador uma resistência superior a impactos e químicos, superando a durabilidade de alternativas genéricas. Os vedantes de silicone de alta qualidade garantem uma operação totalmente estanque e dispensam qualquer lubrificação, enquanto o bocal ajustável a 360° permite uma cobertura precisa em qualquer ângulo, essencial para a eficiência no rush do serviço. O filtro integrado no tubo de sucção previne eficazmente entupimentos, assegurando um fluxo contínuo e sem interrupções, crucial para manter o ritmo da cozinha.

### **Características Técnicas**

<b>Volume</b>	1,5 L
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	140 x 220 x 330 mm
<b>Pressão</b>	2,2 bar
<b>Peso</b>	0,59 kg
<b>Material</b>	Polímero de Alta Densidade (PEAD)
<b>Vedantes</b>	Silicone
<b>Bocal</b>	Ajustável 360°
<b>Filtro</b>	No tubo de sucção

#### **Como devo limpar e manter o pulverizador para garantir a sua durabilidade e higiene?**

Para uma limpeza eficaz, desmonte o bocal e o tubo de sucção, lavando todas as peças com água morna e detergente neutro. Certifique-se de que o filtro está desobstruído e que os vedantes de silicone estão limpos antes de remontar, garantindo assim a conformidade com as normas HACCP.

#### **A capacidade de 1,5L é adequada para um restaurante de médio porte ou uma pastelaria com produção diária?**

Sim, a capacidade de 1,5L é ideal para operações de médio porte, permitindo a preparação de quantidades significativas de líquidos sem recargas constantes. Para uma pastelaria, é suficiente para várias fornadas, e para um restaurante, para a mise en place de um turno completo.

#### **É possível utilizar este pulverizador com líquidos de diferentes viscosidades, como óleos densos ou claras de ovo?**

Este pulverizador é otimizado para líquidos de baixa a média viscosidade, como óleos, ovos batidos, aromatizantes e aditivos. Líquidos muito densos podem exigir mais pressão manual e uma limpeza mais frequente do filtro para evitar obstruções.

#### **O bocal ajustável permite que tipo de padrões de pulverização para diferentes aplicações?**

?

O bocal ajustável a 360° permite alternar entre um jato fino e concentrado para áreas específicas e uma névoa mais ampla e uniforme, ideal para cobrir grandes superfícies como tabuleiros ou massas, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

**Este equipamento é seguro para uso com todos os tipos de alimentos e cumpre as normas de segurança alimentar?**

Sim, o pulverizador é fabricado em Polímero de Alta Densidade (PEAD), um material seguro para contacto alimentar e resistente a químicos. O seu design facilita a limpeza, contribuindo para a manutenção da higiene e o cumprimento das normas de segurança alimentar.