

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tampa Dispensadora para Recipientes GN 1/6, 180x165mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE558133	Modelo:	HE558133
Marca:	HENDI	EAN:	8711369558133

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE558133
EAN	8711369558133

Descricao Resumida

Tampa dispensadora para recipientes GN 1/6, ideal para molhos frios e viscosos. Garante dosagem precisa de 35 mL, higiene e facilidade no serviço de buffet.

Descricao Completa

Esta tampa com dispensador foi concebida para dosear molhos frios e viscosos em recipientes Gastronorm 1/6, garantindo precisão e higiene no serviço de buffet e catering.

tampa com dispensador GN — tampa dispensador molhos GN 1/6 — tampa dispensador GN — Características Técnicas

Compatibilidade GN	GN 1/6
Dimensões (C x L x A)	180x165x380mm
Peso Líquido	1,26kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Material do Elemento Inferior	Polipropileno
Partes Removíveis	Tampa e bomba dispensadora
Porção de Molho Dispensada	35 mL
Altura de Recipiente GN Compatível	200mm (recipiente não incluído)
Lavagem	Não adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este dispensador é ideal para otimizar o serviço de molhos em buffets, linhas de self-service e áreas de preparação em diversos estabelecimentos. É particularmente útil em:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, para molhos de salada ou acompanhamentos.
- Restaurantes com serviço de buffet, como churrasqueiras, pizzarias e restaurantes de cozinha tradicional.
- Snack-bares, hamburgarias e roulotes que oferecem molhos variados aos clientes.
- Serviços de catering e eventos, onde a apresentação e a higiene são cruciais.
- Hotéis e unidades de alojamento com pequeno-almoço ou refeições em buffet.

Tampa Dispensadora GN — Principais Vantagens

- **Dosagem Precisa e Consistente:** Garante uma porção de 35 mL por acionamento, controlando o consumo e minimizando o desperdício.
- **Higiene Reforçada:** O sistema fechado e a bomba dispensadora evitam a contaminação cruzada e mantêm os molhos frescos.
- **Facilidade de Utilização:** Permite que os clientes se sirvam de forma autónoma e limpa, melhorando a experiência de self-service.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304, oferece durabilidade e resistência para uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Manutenção Simplificada:** Partes removíveis facilitam a limpeza manual, assegurando a higiene do equipamento.

Este dispensador é compatível com que tipo de recipientes GN?

É especificamente concebido para recipientes Gastronorm 1/6 com uma altura de 200mm.

Que tipo de molhos posso dispensar com este equipamento?

É ideal para molhos frios, espessos e viscosos, como maionese, ketchup, mostarda ou molhos de salada.

Posso lavar a tampa dispensadora na máquina de lavar loiça?

Não, este equipamento não é adequado para lavagem em máquina de lavar loiça. As partes removíveis devem ser lavadas manualmente.

Qual a quantidade de molho dispensada por cada acionamento?

Cada acionamento da bomba dispensa uma porção de 35 mL de molho, garantindo controle e consistência.

Este produto é fornecido montado ou desmontado?

Este acessório é fornecido pronto a usar, bastando encaixá-lo no recipiente GN compatível.