

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Funil de Cozinha Profissional ø150mm x 140mm Altura

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE567654	<b>Modelo:</b>	HE567654
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369567654

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE567654

## Descrição Resumida

Funil de cozinha  $\varnothing$ 150mm x 140mm para transferências rápidas e limpas de líquidos. Essencial para otimizar a mise en place e reduzir desperdícios em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Essencial para a eficiência na cozinha, este utensílio facilita a transferência precisa de líquidos e ingredientes, minimizando desperdícios durante o serviço. Com um diâmetro de 150mm e altura de 140mm, otimiza a rapidez na mise en place diária de qualquer estabelecimento de restauração.

### funil cozinha profissional — Funil de cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	150 mm
Altura	140 mm
Peso Líquido	0,057 kg

### Aplicações Profissionais

Para o responsável de cozinha que exige rapidez na transferência de molhos ou óleos em garrafas, este funil é indispensável. É ideal para pastelarias na preparação de massas líquidas ou para snack-bars que necessitam de encher dispensadores com agilidade e limpeza, garantindo a organização no espaço de trabalho e a otimização da mise en place.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A sua conceção simples e funcional permite um manuseamento intuitivo, acelerando tarefas repetitivas como o enchimento de frascos ou garrações. Leve e compacto, este passador de bico largo é fácil de armazenar e higienizar, contribuindo para a manutenção das boas práticas na cozinha profissional e para a redução de derrames.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como se limpa e higieniza este funil para uso profissional??**

*A limpeza é simples e rápida, idealmente com água morna e detergente neutro após cada uso, garantindo a remoção eficaz de resíduos e o cumprimento das normas de higiene. Pode ser lavado à mão ou, para maior comodidade, na máquina de lavar loiça.*

### **Qual a capacidade de enchimento que este funil suporta??**

*Com um diâmetro de entrada de 150 mm e uma altura de 140 mm, o funil permite um fluxo eficiente para encher recipientes de diversas capacidades, dependendo da viscosidade do líquido e da velocidade desejada para a tarefa.*

### **Este funil é adequado para líquidos quentes, como óleos ou caldos??**

*Considerando que não é especificado o material de fabrico, é recomendado utilizar este funil com cautela para líquidos a temperaturas muito elevadas, optando-se por materiais comprovadamente resistentes ao calor para segurança e maior durabilidade em ambientes profissionais.*

### **Pode ser usado com qualquer tipo de garrafa ou recipiente em cozinhas profissionais??**

*Sim, o seu design cónico e o diâmetro de 150mm foram concebidos para se adaptarem à maioria das aberturas de garrafas, frascos e recipientes comuns em cozinhas profissionais, facilitando o enchimento sem derrames e com precisão.*

### **Qual a durabilidade esperada deste funil em ambiente de cozinha??**

*Concebido para suportar o uso diário, este funil oferece uma durabilidade fiável para tarefas rotineiras na cozinha profissional, desde que seja manuseado e limpo de acordo com as recomendações de uso para prolongar a sua vida útil.*