

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Biberão para Molhos 0,2L Vermelho – Polietileno para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE558010	Modelo:	558010
Marca:	HENDI	EAN:	8711369558010

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	558010
EAN	8711369558010

Descricao Resumida

Biberão para molhos de 0,2L em polietileno, ideal para dosear com higiene e praticidade. Tapa garante frescura. Dimensões: Ø50x185mm.

Descricao Completa

Garantir a frescura e a higiene dos seus molhos é crucial em qualquer estabelecimento de restauração. Este dispensador de molhos de 0,2L, fabricado em polietileno resistente, oferece uma solução prática e duradoura para o serviço diário, permitindo um controlo eficiente da dose e evitando contaminações cruzadas. A sua conceção com tampa assegura a manutenção da qualidade do produto durante todo o período de utilização.

Biberão para Molhos — biberão molhos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	0,2 L
Cor	Vermelho
Dimensões (ØxH)	50 x 185 mm
Diâmetro	50 mm
Peso Líquido	0,026 kg
Material Principal	Plástico (Polietileno)
Outros Materiais	PET, PP

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que necessita de agilidade e precisão na *mise en place* e no serviço de pratos, este biberão é indispensável para molhos como ketchup, mostarda ou molhos especiais. Ideal para proprietários de snack-bares e food trucks que procuram otimizar a velocidade do serviço durante o rush, garantindo porções consistentes e máxima higiene na ementa diária. Em cantinas e buffets, facilita a rotação controlada de stock e a apresentação organizada de condimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste dispensador de molhos destaca-se pela sua construção em polietileno (com PET e PP), um material reconhecido pela sua robustez e facilidade de higienização, essencial para cumprir as normas HACCP. A tampa hermética não só prolonga a frescura dos molhos, minimizando o desperdício e controlando o FIFO, como também previne derrames e contaminações, otimizando a eficiência e segurança alimentar no seu espaço.

Perguntas Frequentes

Qual é o material deste biberão e a sua durabilidade para uso profissional??

É fabricado em polietileno, com componentes em PET e PP, materiais plásticos conhecidos pela sua robustez e resistência ao uso contínuo em ambientes de restauração. A sua composição garante uma vida útil prolongada, mesmo sob lavagens frequentes.

Como este biberão contribui para a higiene alimentar e frescura dos molhos??

A tampa ajustada assegura um selamento eficaz, protegendo o conteúdo de contaminações externas e ajudando a manter a frescura do molho por mais tempo, crucial para a segurança e qualidade dos alimentos servidos. Além disso, o material não poroso facilita uma limpeza profunda.

Este biberão é adequado para que tipo de molhos e utilizações em cozinhas profissionais??

A sua capacidade de 0,2L e o bico estreito tornam-no ideal para molhos de média a baixa viscosidade, como azeite aromatizado, vinagres, molhos picantes, ou condimentos de decoração. É versátil para uso em restaurantes, snack-bares, pastelarias e até food trucks.

Qual a capacidade deste dispensador e é suficiente para um serviço de ementa regular??

Com 0,2 litros de capacidade, é perfeito para molhos de uso individual ou para mesas, reduzindo o desperdício em comparação com recipientes maiores. Para um serviço de ementa regular, pode ser necessário ter várias unidades prontas para reabastecimento durante períodos de maior afluência.

Este biberão é fácil de limpar e pode ser lavado na máquina de lavar loiça profissional??

Sim, o material de polietileno liso permite uma limpeza manual simples e é resistente à lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, o que otimiza o tempo de higienização e garante a

conformidade com as exigências sanitárias.