

# 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



Hotelequip.pt

## Tampa e Dispensador para Modelos 08208 e 08820

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0490.317.012	<b>Modelo:</b>	08970
<b>Marca:</b>	Animo	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Animo
<b>Modelo</b>	08970

### Descricao Resumida

Tampa e dispensador para equipamentos 08208 e 08820. Garante dosagem precisa, higiene e eficiência em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta prática tampa com função dispensadora é um componente essencial para otimizar o funcionamento dos seus equipamentos de cozinha profissional. Concebida para proporcionar uma utilização higiênica e eficiente, este acessório facilita o enchimento e a distribuição precisa de líquidos ou ingredientes, tornando as operações diárias mais fluidas e controladas. A sua construção robusta garante durabilidade e uma integração perfeita com os modelos especificados, assegurando que o seu negócio funcione sem interrupções.

### tampa dispensadora 08208 — Tampa Dispensadora — Principais Vantagens

Este acessório garante um controlo aprimorado na dosagem de conteúdos, reduzindo o desperdício e promovendo a consistência nas suas preparações. A facilidade de instalação e remoção torna a limpeza um processo simples, contribuindo para manter os padrões de higiene exigidos em qualquer cozinha profissional. O design prático deste vedante protetor foi pensado para uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo, protegendo o seu investimento.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafés e outros estabelecimentos de restauração, este componente de reposição enquadra-se perfeitamente em equipamentos que requerem uma gestão precisa de ingredientes. Permite uma manipulação segura e limpa, sendo indispensável em áreas de preparação de bebidas, molhos ou outros líquidos que necessitem de ser dispensados de forma controlada. A sua versatilidade adapta-se a diversas aplicações exigentes do setor.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Tampa de enchimento e dispensadora
Compatibilidade	Modelos 08208 e 08820

### Perguntas Frequentes

**P: Para que modelos de equipamentos esta tampa e dispensador são compatíveis?**

R: Este acessório é especificamente concebido para ser compatível com os modelos 08208 e 08820, garantindo um encaixe perfeito e funcionalidade otimizada.

**P: Quais são os principais benefícios de utilizar esta tampa dispensadora?**

R: Os principais benefícios incluem um controlo rigoroso na dosagem, redução de desperdício, melhoria da higiene e uma maior eficiência nas operações diárias da sua cozinha profissional.

**P: A instalação desta tampa é complicada?**

R: Não, a tampa e o sistema dispensador são concebidos para uma instalação e remoção simples e rápida, o que facilita a limpeza e manutenção regulares do equipamento.

**P: Este produto é adequado para uso em ambientes de alta rotação?**

R: Sim, a construção e o design robustos tornam-no ideal para suportar o uso intensivo e contínuo em cozinhas profissionais e estabelecimentos com alta rotação.

**P: Onde posso encontrar mais informações sobre os modelos 08208 e 08820?**

R: Poderá encontrar detalhes adicionais e especificações dos modelos 08208 e 08820 nas respetivas páginas de produto.