

# 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



## Espolvoreador com Tampa para Salsa e Especiarias 10,9x8x9,6 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	DBM96SKRP-135	<b>Modelo:</b>	96SKRP-135
<b>Marca:</b>	Cambro	<b>EAN:</b>	099511344048

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Cambro
<b>Modelo</b>	96SKRP-135
<b>EAN</b>	099511344048

### Descricao Resumida

Espolvoador em policarbonato transparente com tampa, ideal para dosar salsa, açúcar em pó ou especiarias. Essencial para finalização precisa em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este espolvoador com tampa, fabricado em policarbonato transparente, é uma ferramenta essencial para a dosagem precisa de ingredientes secos, como salsa picada, açúcar em pó ou especiarias, em qualquer cozinha profissional ou área de serviço.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Policarbonato
<b>Cor</b>	Transparente
<b>Dimensões (C x L x A)</b>	10,9 x 8 x 9,6 cm
<b>Tipo</b>	Espolvoador com tampa
<b>Mínimo de Encomenda</b>	12 unidades

### Aplicações Profissionais

Este espolvoador é indispensável em diversas cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, incluindo:

- Pastelarias e padarias para decorar bolos, doces e sobremesas com açúcar em pó ou cacau.
- Restaurantes e snack-bares para finalizar pratos com ervas frescas picadas, como salsa ou cebolinho.
- Pizzarias para polvilhar queijo ralado fino, orégãos ou pimentão.
- Cafés para adicionar canela ou chocolate em pó a bebidas quentes e frias.
- Cozinhas de catering e eventos para preparação e empratamento preciso.
- Roulotes e food trucks que necessitem de um controlo rigoroso na dosagem de temperos.

### Espolvoador com Tampa — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construído em policarbonato robusto, oferece elevada resistência a impactos e ao uso contínuo em ambientes profissionais.

- **Higiene Otimizada:** A superfície lisa e o material de fácil limpeza garantem a manutenção das normas de higiene exigidas na restauração.
- **Dosagem Precisa:** Permite um controlo rigoroso na quantidade de ingredientes, evitando desperdícios e garantindo a consistência nos seus pratos.
- **Visibilidade do Conteúdo:** O design transparente facilita a identificação rápida do ingrediente, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- **Proteção dos Ingredientes:** A tampa incluída protege os ingredientes secos da humidade e contaminação, prolongando a sua frescura e qualidade.

#### Qual o material deste espolvoreador?

Este espolvoreador é fabricado em policarbonato de alta qualidade, um material conhecido pela sua durabilidade e resistência a impactos, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### Este espolvoreador é adequado para uso em ambientes de alta temperatura?

O policarbonato é resistente a temperaturas de uso comuns em cozinhas, mas não é recomendado para exposição direta a fontes de calor elevadas. É ideal para ingredientes secos à temperatura ambiente.

#### Para que tipo de ingredientes secos posso utilizar este espolvoreador?

É perfeito para polvilhar salsa picada, outras ervas aromáticas secas, açúcar em pó, cacau, canela, queijo ralado fino ou especiarias moídas, garantindo uma distribuição uniforme.

#### A tampa ajuda a preservar a frescura dos ingredientes?

Sim, a tampa incluída ajuda a proteger os ingredientes contra a humidade e a contaminação externa, contribuindo para a manutenção da sua frescura e higiene durante o serviço ou preparação.

#### Qual a vantagem do material transparente?

O design transparente permite uma identificação rápida e fácil do conteúdo, evitando confusões e otimizando o tempo de preparação e serviço na sua cozinha profissional.