

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Moinho de Sal Madeira Escura Ø57x165mm para Restaurantes

Informacoes do Produto

SKU:	HE469798	Modelo:	HE469798
Marca:	HENDI	EAN:	8711369469798

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE469798

EAN	8711369469798
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Madeira
Cor	Castanho

Descricao Resumida

Moinho de sal manual em madeira escura, com 165mm de altura e mecanismo cerâmico ajustável. Ideal para serviço de mesa em restaurantes e hotelaria, garantindo durabilidade e moagem precisa.

Descricao Completa

Este moinho de sal manual, fabricado em madeira de borracha durável, integra um mecanismo de trituração cerâmico resistente à corrosão, ideal para uso profissional em ambientes de serviço de mesa.

moinho de sal profissional — Moinho de Sal — Características Técnicas

Material da Estrutura	Madeira de borracha
Mecanismo de Trituração	Cerâmico, manual e ajustável
Cor	Madeira escura
Diâmetro	57 mm
Altura	165 mm
Peso Líquido	0,18 kg

Aplicações Profissionais

Este moinho de sal é uma adição prática e elegante para o serviço de mesa em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, pizzarias, cafés com serviço de refeições, tascas, hotéis e empresas de catering. A sua robustez e facilidade de ajuste

tornam-no adequado para uso diário intenso, garantindo que os clientes possam temperar os seus pratos ao seu gosto.

Moinho de Sal — Principais Vantagens

- Estrutura em madeira de borracha: Leve, durável e com um acabamento estético que se integra em qualquer ambiente.
- Mecanismo cerâmico não corrosivo: Ideal para sal, assegura uma moagem consistente e prolonga a vida útil do equipamento.
- Ajuste de moagem manual: Permite personalizar a espessura do sal moído, adaptando-se às preferências do cliente ou às necessidades da confeitaria.
- Identificação clara: Botão com a letra "S" gravada para fácil distinção entre sal e pimenta, otimizando o serviço.
- Tampa "anti-queda": Garante que o conteúdo permaneça seguro e evita derrames acidentais durante o manuseamento.