

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Saleiro Profissional Ø80x(H)195mm com Tampa de Rosca

Informacoes do Produto

SKU:	HE630105	Modelo:	HE630105
Marca:	HENDI	EAN:	8711369630105

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE630105

EAN

8711369630105

Diâmetro

Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Saleiro profissional robusto, Ø80x(H)195mm, ideal para serviço de mesa. Equipado com tampa de rosca para garantir higiene e fácil reabastecimento.

Descricao Completa

Este dispensador de sal é um utensílio indispensável para qualquer serviço de mesa em restaurantes e cafés, garantindo que o tempero essencial esteja sempre acessível e higienicamente protegido. Com um design prático e uma tampa de rosca funcional, otimiza a experiência do cliente e a eficiência da equipa de sala.

Saleiro e Pimenteiro Profissional — Saleiro profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (ØxH)	80 x 195 mm
Peso Líquido	0,68 kg
Tipo de Tampa	Rosca

Aplicações Profissionais

Este saleiro é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos em Portugal, desde o proprietário de um snack-bar que procura utensílios práticos e fáceis de manter, até ao gestor de um restaurante de cozinha tradicional portuguesa que valoriza a funcionalidade. É igualmente ideal para o serviço em buffets de hotel, cantinas empresariais ou qualquer ambiente onde a rotação de stock de temperos e uma apresentação simples e eficaz são cruciais para a eficiência do serviço de sala.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste dispensador de sal distingue-se pela sua construção robusta e funcionalidade focada na higiene. A tampa de rosca garante a proteção do sal contra a humidade e contaminação externa, prolongando a sua frescura e cumprindo com as exigências de segurança alimentar. A facilidade de limpeza e reabastecimento minimiza o tempo de preparação e manutenção para a equipa de sala, otimizando a eficiência operacional diária do seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar e manter a higiene do saleiro??

A tampa de rosca facilita a desmontagem completa para uma limpeza eficaz. Recomenda-se a lavagem regular com água morna e detergente neutro, seguida de secagem completa, para prevenir a acumulação de resíduos e garantir a higiene alimentar.

Qual o tipo de sal mais adequado para este dispensador??

Este saleiro é otimizado para sal fino ou moído. O tamanho dos orifícios e o mecanismo de dispensa são ideais para garantir um fluxo consistente e controlado deste tipo de tempero no serviço de mesa, evitando entupimentos.

Este saleiro é resistente ao uso contínuo em ambientes profissionais??

Concebido para a utilização diária em restaurantes e snack-bares, a sua construção robusta e design compacto garantem durabilidade e resistência ao manuseamento frequente, tornando-o um utensílio fiável para o serviço de mesa com um bom custo-benefício.

Quais as vantagens da tampa de rosca neste modelo??

A tampa de rosca oferece uma vedação segura, protegendo o sal da humidade e contaminação externa, o que é essencial para manter a qualidade do tempero e cumprir com as normas de higiene na restauração. Além disso, facilita consideravelmente o processo de reabastecimento.

Para que tipo de estabelecimentos é este saleiro mais recomendado??

Este saleiro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem funcionalidade e higiene no serviço de mesa. Inclui cafés, snack-bares, cantinas, churrasqueiras e restaurantes de cozinha tradicional, onde a praticidade e uma apresentação cuidada são prioritárias.