

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



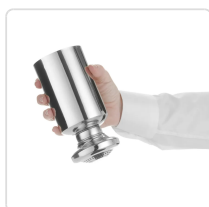
Hotelequip.pt

Saleiro de Mesa Profissional Ø80x175mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE630136	Modelo:	HE630136
Marca:	HENDI	EAN:	8711369630136

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE630136

EAN	8711369630136
Diâmetro	Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Saleiro robusto de mesa com tampa de rosca, ideal para serviço profissional em restaurantes, snack-bares e cafés. Dimensões compactas Ø80x175mm.

Descricao Completa

Essencial para um serviço de mesa eficiente, este saleiro profissional foi concebido para garantir a higiene e a praticidade em qualquer ambiente de restauração. Com um design funcional e tampa de rosca, permite uma utilização fácil e uma reposição rápida do sal, otimizando o fluxo durante o rush do serviço.

saleiro e pimenteiro profissional — saleiro pimenteiro — saleiro profissional —
Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	80 mm
Altura	175 mm
Peso Líquido	0.26 kg
Funcionalidade	Tampa de rosca

Aplicações Profissionais

Ideal para proprietários de snack-bares, gestores de cafés e restaurantes de bairro que procuram um acessório de mesa durável e fácil de manusear. A sua construção compacta torna-o perfeito para mesas de refeitórios, roulotes de comida e serviços de catering onde a praticidade e a higiene são fundamentais para uma boa experiência do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste saleiro foca-se na sua funcionalidade diária e na facilidade de manutenção. A tampa de rosca assegura que o sal se mantém seco e protegido de humidade e contaminação, prolongando a sua validade e garantindo que está sempre pronto para uso. O seu formato padronizado facilita a arrumação e a rotação de stock, um pormenor valorizado em qualquer operação profissional de serviço de mesa.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza deste saleiro??

A limpeza é simples, podendo ser realizada manualmente com água morna e detergente neutro. A tampa de rosca facilita o acesso ao interior para uma higienização completa, contribuindo para o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Qual a capacidade aproximada do saleiro e com que frequência devo reabastecer??

Com um diâmetro de 80mm e altura de 175mm, este saleiro oferece uma capacidade adequada para o serviço diário, minimizando a necessidade de reabastecimentos constantes. A frequência de recarga dependerá do volume de clientes e do tipo de ementa servida.

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

Concebido para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais, este saleiro oferece robustez para o dia a dia. O seu peso de 0.26kg confere-lhe estabilidade na mesa, reduzindo o risco de tombamento durante o serviço.

É compatível com máquinas de lavar loiça industriais??

As especificações fornecidas não indicam explicitamente a compatibilidade com máquinas de lavar loiça industriais. Para garantir a longevidade e a integridade do produto, especialmente da tampa de rosca, recomenda-se a lavagem manual.

Este modelo pode ser utilizado com outros condimentos além de sal??

Embora seja categorizado como saleiro e otimizado para sal, a sua funcionalidade básica e a tampa de rosca permitem o uso com outros condimentos de granulometria similar, como pimenta móida ou outras especiarias em pó, proporcionando versatilidade no serviço de mesa.