

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

Saladeira Porcelana Profissional, Orlas Reforçadas ø190mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE796702	Modelo:	HE796702
Marca:	HENDI	EAN:	8711369796702

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE796702
EAN	8711369796702
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Porcelana

Descricao Resumida

Saladeira de porcelana branca profissional com 190mm de diâmetro. Orlas reforçadas para alta resistência ao impacto e desgaste, ideal para serviço contínuo em hotelaria.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que valoriza a apresentação impecável e a resistência no dia a dia, a Saladeira de Porcelana Profissional ø190mm é a solução ideal. Concebida para o ritmo exigente de restaurantes e hotéis, esta peça combina elegância discreta com uma durabilidade excepcional, garantindo que as suas criações culinárias são servidas com distinção e sem preocupações com o desgaste. Reduz a necessidade de substituições frequentes, otimizando o seu investimento a longo prazo.

Saladeira porcelana profissional — Características Técnicas

Tipo de Produto	Saladeira Profissional
Material	Porcelana branca
Diâmetro	190 mm
Peso Líquido	0,41 kg
Acabamento	Orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade

Resistência	Alta resistência ao impacto e desgaste
Quantidade Mínima de Venda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Num ambiente de restauração dinâmica, onde o serviço contínuo é crucial, esta saladeira destaca-se. É perfeita para a apresentação individual de saladas frescas em restaurantes à la carte, para compor buffets de hotel cinco estrelas com um toque de sofisticação, ou para servir acompanhamentos em jantares de grupo e eventos de catering. A sua robustez é uma mais-valia para a equipa, suportando o manuseamento constante em momentos de maior afluência sem comprometer a estética.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta saladeira de porcelana é um investimento na longevidade e na qualidade do seu serviço. As suas orlas reforçadas são um escudo contra as quebras acidentais, um fator crítico que influencia diretamente os custos operacionais. O acabamento em vidro não só confere um brilho superior, como também facilita a limpeza e a manutenção dos padrões de higiene. Para gestores de F&B, representa uma aquisição inteligente que equilibra performance, durabilidade e uma estética que eleva a experiência do cliente.

Perguntas Frequentes

Como a saladeira se destaca em termos de durabilidade em ambientes profissionais??

Esta saladeira possui orlas reforçadas e um acabamento em vidro de alta qualidade, garantindo resistência superior ao impacto e ao desgaste. É concebida para suportar o manuseamento intenso e lavagens frequentes em cozinhas profissionais.

Quais as recomendações para a limpeza e manutenção desta louça de porcelana??

Pode ser lavada em máquinas de lavar loiça industriais sem preocupações. A superfície lisa da porcelana, com acabamento em vidro, facilita a remoção de resíduos e a manutenção da higiene, assegurando a conformidade com as normas sanitárias.

Qual a capacidade real da saladeira para serviço individual ou de pequenas porções??

Com 190mm de diâmetro, é ideal para porções individuais de saladas, entradas ou acompanhamentos mais elaborados. O seu design permite uma apresentação elegante e controlada das porções.

A porcelana branca oferece alguma vantagem estética para a apresentação dos pratos??

Sim, a porcelana branca é universalmente apreciada pela sua capacidade de realçar as cores e texturas dos alimentos, tornando cada prato visualmente mais apelativo. Confere um aspeto limpo e sofisticado a qualquer ementa.

Esta saladeira pode ser utilizada para outros tipos de alimentos além de saladas??

Absolutamente. A versatilidade do seu design e material permite utilizá-la para servir frutas, sobremesas, guarnições ou até pequenas porções de massas e arroz, adaptando-se a diversas necessidades do seu serviço.