



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.

Saladeira Profissional 0,92L – Taça de Serviço de Mesa ?160mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE621288	Modelo:	HE621288
Marca:	HENDI	EAN:	8711369621288

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE621288
EAN	8711369621288
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Saladeira profissional de 0,92L para serviço de mesa. Ideal para saladas individuais ou acompanhamentos, com 160mm, garante apresentação eficaz e higiene.

Descricao Completa

Com uma capacidade prática de 0,92 litros e um diâmetro de 160 mm, esta taça para saladas oferece a solução ideal para a apresentação individual de pratos frescos ou acompanhamentos. A sua conceção robusta e dimensões de 172 x 172 x 74 mm garantem durabilidade e facilitam o manuseamento durante o rush do serviço, mantendo a excelência na experiência do cliente.

Saladeira Pequena — Saladeira profissional — Características Técnicas

Capacidade	0,92 Litros
Diâmetro	160 mm
Altura da Taça	75 mm
Dimensões Globais (CxLxA)	172 × 172 × 74 mm
Peso Líquido	0,179 kg
Origem	China

Aplicações Profissionais

Esta saladeira de mesa é um elemento essencial para a apresentação culinária em diversos ambientes profissionais. Para o proprietário de um snack-bar ou uma roulote de street food, facilita o serviço rápido de saladas individuais ou guarnições. Em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou marisqueiras, permite uma apresentação cuidada de entradas frescas ou acompanhamentos à ementa. Também é adequada para pastelarias com secção de almoços rápidos, buffets de cantinas empresariais e unidades de alojamento que servem pequeno-almoço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta saladeira otimiza a sua operação diária através de uma combinação de funcionalidade e durabilidade. Com um diâmetro de 160 mm, é perfeitamente dimensionada para controlo de porções, ajudando a gerir custos e reduzir desperdício, crucial para qualquer restaurante de bairro ou café com serviço de refeições. A sua construção robusta assegura uma longevidade superior em comparação com opções domésticas, resistindo ao uso contínuo e às lavagens frequentes, essenciais para a manutenção das normas de higiene em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real desta saladeira e para que tipo de serviço é mais indicada??

Esta saladeira possui uma capacidade útil de 0,92 litros, sendo ideal para servir porções individuais de saladas frescas, frutas cortadas ou pequenos acompanhamentos. É particularmente indicada para o serviço à la carte, buffets com controlo de porções ou como parte integrante de um menu de almoço executivo em restaurantes e pastelarias.

Este modelo é adequado para lavagem em máquina de loiça industrial??

Sim, esta saladeira foi concebida para suportar as exigências das máquinas de loiça industriais. A sua construção robusta garante que mantém a integridade e o aspeto, mesmo após ciclos de lavagem intensivos, cumprindo as normas de higiene e otimizando o tempo de limpeza em cozinhas profissionais.

As dimensões desta saladeira são adequadas para buffets com espaço limitado??

Com um diâmetro de 160 mm e altura de 75 mm, esta saladeira é compacta e perfeitamente dimensionada para buffets com restrições de espaço. Permite uma arrumação eficiente e uma apresentação organizada em mesas de pequeno-almoço de hotelaria ou em balcões de cantinas, maximizando a oferta sem sobrecarregar o espaço.

De que material é feita esta saladeira, e isso afeta a sua durabilidade??

A informação específica sobre o material de fabrico não foi fornecida. No entanto, o design e a sua categorização para uso profissional indicam que foi concebida para resistir ao manuseamento

frequente e aos ciclos de lavagem intensivos exigidos em restaurantes e estabelecimentos de restauração, assegurando uma boa durabilidade.

Como posso integrar esta saladeira na minha operação para otimizar a experiência do cliente??

Para otimizar a experiência do cliente, utilize esta saladeira para criar apresentações individuais atrativas de saladas ou sobremesas frescas, garantindo higiene e porções consistentes. Em buffets, pode ser usada para oferecer diversas opções de acompanhamentos, permitindo aos clientes personalizarem as suas refeições de forma prática e visualmente apelativa.