

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Números de Mesa 1-12 para Restaurantes (Pack 12) 50x35x40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE663844	Modelo:	HE663844
Marca:	HENDI	EAN:	8711369663844

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE663844
EAN	8711369663844

Descricao Resumida

Conjunto de 12 números de mesa (1-12) da HENDI, ideal para uma gestão de sala eficiente. Com dimensões compactas de 50x35x40mm, estes identificadores robustos garantem clareza e organização no serviço de restaurantes, snack-bares e cafeterias, otimizando o fluxo de trabalho e a experiência do cliente.

Descricao Completa

A organização eficiente do serviço de sala é crucial para a fluidez do atendimento, e este conjunto de identificadores de mesa, numerados de 1 a 12, assegura uma gestão de pedidos clara. Essenciais para otimizar o fluxo de trabalho durante o rush do serviço, permitem uma rápida associação entre o pedido da cozinha e a mesa do cliente.

números de mesa — Características Técnicas

Conjunto	12 números (1-12)
Dimensões (LxPxA)	50 × 35 × 40mm
Peso Líquido	0,333kg

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de Sala de um restaurante de média dimensão, estes marcadores de mesa são indispensáveis para manter a ordem e a eficiência no serviço, evitando confusões na entrega dos pratos. O proprietário de um snack-bar ou hamburgaria beneficia da clareza que proporcionam, agilizando o atendimento e melhorando a experiência do cliente.

Identificação de Mesas — Principais Vantagens

A simplicidade e clareza destes marcadores de mesa garantem uma identificação visual imediata, crucial para a coordenação entre a equipa de sala e a cozinha. A sua construção robusta assegura uma longa vida útil, resistindo ao uso diário intenso em ambientes profissionais.

Como devo limpar os números de mesa para garantir a sua durabilidade e higiene?

Para manter os identificadores de mesa em perfeitas condições, recomenda-se a limpeza regular com um pano húmido e detergente suave. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície, garantindo assim a sua apresentação impecável e conformidade com as normas de higiene.

Este conjunto de 12 números é suficiente para o meu restaurante?

Um conjunto de 12 números é ideal para estabelecimentos com até 12 mesas ou para secções específicas de um espaço maior. Para restaurantes com mais mesas, pode ser necessário adquirir conjuntos adicionais ou considerar a utilização de um sistema de numeração que se adapte à sua capacidade total.

Os números são resistentes a quedas acidentais?

Embora não sejam indestrutíveis, estes identificadores são concebidos para o uso diário em ambientes profissionais. A sua construção compacta e material resistente minimizam os danos em caso de pequenas quedas, mas o cuidado no manuseamento prolongará a sua vida útil.

Qual a melhor forma de armazenar os números quando não estão em uso?

Para preservar a integridade dos números e evitar perdas, é aconselhável armazená-los num local seco e organizado, como uma gaveta ou um pequeno recipiente. Isso protege-os de sujidade e danos, mantendo-os prontos para o próximo serviço.

São facilmente visíveis em diferentes condições de iluminação?

Sim, o design e o contraste dos números foram pensados para garantir uma boa visibilidade em diversas condições de iluminação ambiente. Isto facilita a leitura rápida por parte da equipa de serviço, mesmo em momentos de maior afluência ou em áreas com luz mais difusa.

?