

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



Conjunto de Mesa Saleiro, Pimenteiro e Paliteiro - 125x90mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE786420	Modelo:	HE786420
Marca:	HENDI	EAN:	8711369786420

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE786420
EAN	8711369786420

Descricao Resumida

Conjunto compacto 3-em-1 para sal, pimenta e palitos. Otimiza a apresentação e funcionalidade da mesa em qualquer restaurante ou snack-bar. Dimensões: 125x54x90mm.

Descricao Completa

Agilize o serviço e eleve a experiência do cliente com o conjunto de mesa para condimentos e palitos. Este kit compacto de 3 peças oferece uma solução prática e higiênica para dispor sal, pimenta e palitos, indispensável na mise en place de qualquer mesa profissional.

Conjunto de Sal, Pimenta e Palitos para Mesa Profissional — Conjunto Saleiro Pimenteiro Paliteiro — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxPxAl)	125x54x90mm
Peso Líquido	0,32 kg
Quantidade Mínima de Venda	48 unidades

Aplicações Profissionais

Essencial para proprietários de snack-bares, gestores de cafés e restaurantes de bairro, este conjunto é desenhado para otimizar o serviço de mesa, garantindo que os condimentos e palitos estejam sempre acessíveis. Ideal para ambientes com alta rotação de clientes, desde uma tasca tradicional a uma hamburgaria moderna, onde a funcionalidade e a higiene são prioritárias sem comprometer a estética.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este conjunto distingue-se pela sua funcionalidade 3-em-1 e design compacto, economizando espaço valioso em mesas mais pequenas e agilizando a reposição. A sua aquisição em embalagens de 48 unidades é perfeitamente adaptada às necessidades de stock e otimização de custos de estabelecimentos profissionais, garantindo uma uniformidade de apresentação em todo o espaço de refeição.

Perguntas Frequentes

Como realizar a limpeza e manutenção deste conjunto??

Para manter a higiene e a longevidade do conjunto, recomenda-se a limpeza regular com água morna e detergente neutro. As peças podem ser facilmente separadas para uma higienização completa após cada serviço, evitando a acumulação de resíduos e assegurando a conformidade com as normas de higiene.

Qual a vantagem da aquisição em quantidade mínima de 48 unidades??

A compra em quantidade mínima de 48 unidades permite aos profissionais otimizar os custos por peça, garantir um stock de reserva adequado para reposições e assegurar a uniformidade estética em todas as mesas. É uma estratégia eficiente para gerir o inventário e manter a consistência da imagem do seu estabelecimento.

Este conjunto é adequado para todos os tipos de estabelecimentos de restauração??

Sim, o design versátil e compacto torna-o ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, cafés, restaurantes de cozinha tradicional, food trucks e até cantinas. A sua simplicidade e funcionalidade adaptam-se perfeitamente a qualquer ambiente que valorize a eficiência no serviço de mesa.

As peças individuais do conjunto (saleiro, pimenteiro, paliteiro) podem ser substituídas??

Este produto é comercializado como um conjunto de 3 peças. Embora as peças sejam destacáveis para limpeza e enchimento, a substituição de componentes individuais pode não ser possível. Recomenda-se a aquisição de conjuntos adicionais para eventuais substituições ou expansão do serviço.

O conjunto é resistente para uso intensivo em ambientes profissionais??

Concebido para o dinamismo do serviço profissional, este conjunto apresenta uma construção robusta para suportar o uso diário em restaurantes e estabelecimentos similares. Embora os materiais específicos não estejam detalhados, a sua funcionalidade e o foco B2B indicam uma durabilidade pensada para o contexto da restauração.