

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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

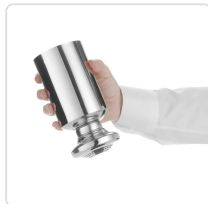


Saleiro de Mesa Profissional Ø80x175mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE630136

Descrição Resumida

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

Descrição 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 moída ou outras especiarias em pó, proporcionando versatilidade no serviço de mesa.