

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Saladeira Profissional de Porcelana Reforçada ø120mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE799451	Modelo:	HE799451
Marca:	HENDI	EAN:	8711369799451

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE799451
EAN	8711369799451

Descricao Resumida

Saladeira de porcelana profissional \varnothing 120mm com orlas reforçadas e alta resistência. Essencial para hotelaria exigente, oferece 10 anos de garantia.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo ou Gestor de F&B que exige excelência e durabilidade, esta saladeira de porcelana profissional redefine a apresentação e a funcionalidade. Concebida para resistir ao ritmo acelerado da restauração, o seu design com orlas reforçadas e o acabamento em vidro de alta qualidade garantem uma resiliência notável contra impactos e o desgaste diário. Invista em peças que elevam a estética da sua ementa e minimizam as substituições, suportadas por uma garantia de 10 anos que atesta a sua fiabilidade.

Saladeira Profissional — Características Técnicas

Diâmetro	120 mm
Peso Líquido	0,26 kg
Material	Porcelana branca
Acabamento	Orlas reforçadas com vidro de alta qualidade
Resistência	Alta resistência ao impacto e desgaste
Garantia	10 anos
Quantidade Mínima	12 unidades

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta tigela de porcelana \varnothing 120mm torna-a indispensável para uma vasta gama de contextos de restauração. É a escolha ideal para o serviço de entradas frescas em restaurantes de fine dining, acompanhamentos requintados em buffets de hotéis de 5 estrelas ou para criar porções individuais apelativas em eventos de catering. Garante uma apresentação impecável, da mise en place ao empratamento final.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta saladeira significa investir em tranquilidade operacional e na imagem do seu negócio. As orlas reforçadas e a resistência superior ao impacto distinguem-na das alternativas genéricas, minimizando a quebra e os custos associados. A impressionante garantia de 10 anos reflete a confiança na sua qualidade construtiva, oferecendo um valor a longo prazo que se traduz em poupança e uma consistência superior na apresentação da sua ementa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta saladeira para estabelecimentos profissionais??

Esta saladeira destaca-se pela sua durabilidade superior e design profissional. Com orlas reforçadas e uma garantia de 10 anos, assegura uma longevidade excepcional em ambientes de uso intensivo, reduzindo os custos de substituição.

Como devo realizar a limpeza e manutenção desta saladeira de porcelana??

A saladeira pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar loiça industrial. Para preservar o acabamento em vidro de alta qualidade e as orlas reforçadas, recomenda-se evitar produtos de limpeza abrasivos e choques térmicos extremos.

Para que tipo de utilizações esta saladeira de ø120mm é mais adequada??

Com o seu diâmetro de 120mm, é ideal para servir saladas individuais, acompanhamentos diversos ou pequenas porções em ementas de restauração. É perfeita para buffets de hotel, restaurantes à la carte ou serviços de catering que valorizam a apresentação individualizada.

Quais características conferem à saladeira a sua alta resistência ao impacto??

A resistência da saladeira deve-se principalmente às suas orlas reforçadas, que são concebidas para absorver choques. O acabamento em vidro de alta qualidade na porcelana confere uma robustez adicional contra o desgaste diário em ambientes profissionais.

Esta saladeira cumpre alguma norma de qualidade específica para hotelaria??

Embora não sejam explicitadas normas específicas na descrição, o compromisso de 10 anos de garantia e a menção de "porcelana branca para hotelaria" indicam que o produto foi concebido para atender aos padrões de durabilidade e higiene exigidos em cozinhas profissionais e serviços de mesa.