

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Conjunto 3 Porta-Contas Aço Inoxidável c/ Presilha 150x114mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE595206	Modelo:	HE595206
Marca:	HENDI	EAN:	8711369595206

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE595206
EAN	8711369595206

Descricao Resumida

Práticos porta-contas em aço inoxidável com presilha, ideal para serviço de mesa eficiente. Conjunto de 3 unidades, dimensões compactas 150x114mm.

Descrição Completa

Essenciais para um serviço de mesa profissional, estes porta-contas em aço inoxidável com presilha garantem uma apresentação impecável da conta. A sua construção robusta e design funcional otimizam a gestão de pagamentos, elevando a experiência do cliente.

pratos para conta — porta contas — Porta-contas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	114 x 150 x 11 mm
Peso Líquido	0,24 kg
Peso Bruto	0,273 kg
Material Principal	Aço inoxidável
Unidades por Embalagem	3

Aplicações Profissionais

Para o gestor de restaurante que valoriza a imagem e a eficiência do serviço, este conjunto de porta-contas é indispensável. Ideal para snack-bares, cafés e pastelarias com elevado movimento diário, onde a rapidez na apresentação da conta e a durabilidade dos utensílios são prioridade. Permite uma organização impecável e um toque de profissionalismo no momento do pagamento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste conjunto de três porta-contas distingue-se pela sua composição robusta em aço inoxidável, que garante uma longevidade superior face a alternativas de plástico ou acrílico. A presilha integrada oferece segurança para notas e cartões, evitando perdas durante o manuseamento e transmitindo uma imagem de organização e cuidado ao cliente. Além disso, o material é fácil de higienizar, crucial para os padrões de limpeza em estabelecimentos alimentares.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter os porta-contas para garantir a sua durabilidade??

Os porta-contas em aço inoxidável devem ser lavados com água morna e detergente neutro, enxaguados abundantemente e secos de imediato com um pano macio para evitar manchas de água e preservar o brilho. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos.

Qual a durabilidade esperada destes porta-contas em ambientes de restauração movimentados??

Fabricados em aço inoxidável, estes porta-contas são concebidos para alta resistência ao desgaste, corrosão e impactos comuns em estabelecimentos de restauração. Com a manutenção adequada, oferecem uma vida útil prolongada, mesmo em uso intensivo.

O material é realmente aço inoxidável e cumpre com as normas de higiene alimentar??

Sim, o produto é feito de aço inoxidável, um material amplamente reconhecido e aprovado para contacto com alimentos e utensílios de serviço em ambientes profissionais, garantindo conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene.

A presilha é suficientemente segura para notas e cartões de crédito??

A presilha integrada é projetada para manter firmemente notas, recibos e cartões, prevenindo que escorreguem ou se percam. Proporciona segurança adicional e uma apresentação organizada do pagamento ao cliente.

Um conjunto de 3 unidades é adequado para um restaurante de pequena a média dimensão??

Para um restaurante de pequena a média dimensão, um conjunto de 3 porta-contas é um excelente ponto de partida. Permite ter unidades em uso, em limpeza e como reserva, assegurando um serviço contínuo e profissional mesmo em picos de afluência.