

# 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



Hotelequip.pt

## Saladeira Profissional 0,92L – Taça de Serviço de Mesa ?160mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE621288	<b>Modelo:</b>	HE621288
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369621288

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE621288
<b>EAN</b>	8711369621288

## Descricao Resumida

Saladeira profissional de 0,92L para serviço de mesa. Ideal para saladas individuais ou acompanhamentos, com 160mm, garante apresentação eficaz e higiene.

## Descricao Completa

Com uma capacidade prática de 0,92 litros e um diâmetro de 160 mm, esta taça para saladas oferece a solução ideal para a apresentação individual de pratos frescos ou acompanhamentos. A sua conceção robusta e dimensões de 172 x 172 x 74 mm garantem durabilidade e facilitam o manuseamento durante o rush do serviço, mantendo a excelência na experiência do cliente.

### Saladeira Pequena — Saladeira profissional — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	0,92 Litros
<b>Diâmetro</b>	160 mm
<b>Altura da Taça</b>	75 mm
<b>Dimensões Globais (CxLxA)</b>	172 x 172 x 74 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,179 kg
<b>Origem</b>	China

### Aplicações Profissionais

Esta saladeira de mesa é um elemento essencial para a apresentação culinária em diversos ambientes profissionais. Para o proprietário de um snack-bar ou uma roulotte de street food, facilita o serviço rápido de saladas individuais ou guarnições. Em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou marisqueiras, permite uma apresentação cuidada de entradas frescas ou acompanhamentos à ementa. Também é adequada para pastelarias com secção de almoços rápidos, buffets de cantinas empresariais e unidades de alojamento que servem pequeno-almoço.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha desta saladeira otimiza a sua operação diária através de uma combinação de funcionalidade e durabilidade. Com um diâmetro de 160 mm, é perfeitamente dimensionada para controlo de porções, ajudando a gerir custos e reduzir desperdício, crucial para qualquer restaurante de bairro ou café com serviço de refeições. A sua construção robusta assegura uma longevidade superior em comparação com opções domésticas, resistindo ao uso contínuo e às lavagens frequentes, essenciais para a manutenção das normas de higiene em qualquer cozinha profissional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade real desta saladeira e para que tipo de serviço é mais indicada??**

*Esta saladeira possui uma capacidade útil de 0,92 litros, sendo ideal para servir porções individuais de saladas frescas, frutas cortadas ou pequenos acompanhamentos. É particularmente indicada para o serviço à la carte, buffets com controlo de porções ou como parte integrante de um menu de almoço executivo em restaurantes e pastelarias.*

### **Este modelo é adequado para lavagem em máquina de loiça industrial??**

*Sim, esta saladeira foi concebida para suportar as exigências das máquinas de loiça industriais. A sua construção robusta garante que mantém a integridade e o aspeto, mesmo após ciclos de lavagem intensivos, cumprindo as normas de higiene e otimizando o tempo de limpeza em cozinhas profissionais.*

### **As dimensões desta saladeira são adequadas para buffets com espaço limitado??**

*Com um diâmetro de 160 mm e altura de 75 mm, esta saladeira é compacta e perfeitamente dimensionada para buffets com restrições de espaço. Permite uma arrumação eficiente e uma apresentação organizada em mesas de pequeno-almoço de hotelaria ou em balcões de cantinas, maximizando a oferta sem sobrecarregar o espaço.*

### **De que material é feita esta saladeira, e isso afeta a sua durabilidade??**

*A informação específica sobre o material de fabrico não foi fornecida. No entanto, o design e a sua categorização para uso profissional indicam que foi concebida para resistir ao manuseamento frequente e aos ciclos de lavagem intensivos exigidos em restaurantes e estabelecimentos de restauração, assegurando uma boa durabilidade.*

**Como posso integrar esta saladeira na minha operação para otimizar a experiência do cliente??**

*Para otimizar a experiência do cliente, utilize esta saladeira para criar apresentações individuais atrativas de saladas ou sobremesas frescas, garantindo higiene e porções consistentes. Em buffets, pode ser usada para oferecer diversas opções de acompanhamentos, permitindo aos clientes personalizarem as suas refeições de forma prática e visualmente apelativa.*