

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tigela de Sopa e Prato em Porcelana Reforçada, Ø190mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE794456	Modelo:	HE794456
Marca:	HENDI	EAN:	8711369794456

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE794456
EAN	8711369794456

Diâmetro	Até 20 cm
Material	Porcelana

Descricao Resumida

Tigela de sopa e prato em porcelana branca profissional de ø190mm. Com orlas reforçadas e alta resistência ao impacto para uso intensivo em hotelaria.

Descricao Completa

Um conjunto robusto de tigela de sopa e prato, concebido para a exigência diária em ambientes de restauração e hotelaria. A porcelana branca de alta qualidade, aliada a orlas reforçadas, assegura uma durabilidade superior, minimizando custos de substituição e mantendo a apresentação impecável em cada serviço. Ideal para sopas, caldos e entradas, este conjunto é um investimento inteligente na eficiência e na imagem do seu estabelecimento.

Tigela de sopa profissional — Características Técnicas

Diâmetro	190mm
Material	Porcelana branca
Peso Líquido	0,285kg
Orlas	Reforçadas, acabamento em vidro de alta qualidade
Resistência	Alta resistência ao impacto e desgaste
Garantia	10 anos
Quantidade Mínima Venda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Este versátil conjunto é ideal para uma vasta gama de operações no setor alimentar. Desde restaurantes com elevado volume de clientes, que exigem louça resistente ao uso contínuo e à lavagem industrial, até hotéis que procuram uma apresentação elegante e uniforme para os seus buffets e serviço de quartos. A sua robustez é um trunfo em eventos de catering, onde a resistência a impactos é crucial durante o transporte e manuseamento frequente. Garante a apresentação perfeita de pratos como cremes, caldos, entradas e pequenas porções.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de louça de qualidade é fundamental para a reputação e a rentabilidade de qualquer negócio de restauração. Este conjunto distingue-se pela sua notável garantia de 10 anos, um testemunho da confiança na sua conceção e materiais. As orlas reforçadas e a alta resistência ao impacto traduzem-se numa redução significativa de quebras e desgaste, otimizando os custos operacionais a longo prazo e libertando a sua equipa para focar-se na excelência do serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste conjunto de louça??

Este conjunto é fabricado em porcelana de alta qualidade com orlas reforçadas, oferecendo alta resistência ao impacto e desgaste. A confiança na sua robustez é tal que inclui uma garantia de 10 anos contra defeitos de fabrico e quebras sob condições normais de uso profissional.

É seguro para lavagem em máquinas de lavar louça industriais??

Sim, o conjunto de tigela e prato foi concebido para suportar os rigorosos ciclos de lavagem de máquinas de lavar louça industriais. A sua porcelana de qualidade e acabamento resistente garantem que mantém o brilho e a integridade mesmo após uso e lavagem intensivos, simplificando a sua manutenção diária.

Para que tipo de ementas é ideal o diâmetro de 190mm??

O diâmetro de 190mm é perfeitamente adequado para a apresentação de sopas, cremes, caldos, entradas gourmet e porções individuais de sobremesas. Proporciona uma tela ideal para criar apresentações apelativas, ao mesmo tempo que oferece uma capacidade prática para as necessidades de um serviço profissional.

De que material é feito este conjunto de louça??

Este conjunto é fabricado em porcelana branca de alta qualidade, reconhecida pela sua estética, higiene e durabilidade. O acabamento em vidro nas orlas não só confere um aspeto sofisticado, como também aumenta a resistência a lascas e quebras, tornando-o ideal para o uso contínuo em ambientes profissionais.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este produto??

Este conjunto de tigela de sopa e prato é vendido em múltiplos de 12 unidades. Esta quantidade mínima é definida para atender às necessidades de abastecimento de estabelecimentos profissionais, permitindo uma aquisição eficiente para renovação ou expansão do seu stock de louça.