

# 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



## Prato Oval Inox Servir Carne e Fritos 300x220mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE404201 | Modelo: | HE404201      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369404201 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | HENDI    |
| Modelo | HE404201 |

|          |               |
|----------|---------------|
| EAN      | 8711369404201 |
| Material | Inox          |

## Descricao Resumida

Prato oval Hendi em aço inoxidável (300x220mm), ideal para servir carnes e fritos com elegância. Durável, higiênico e lavável na máquina. Perfeito para restaurantes, buffets e catering.

## Descricao Completa

A robustez do aço inoxidável assegura uma apresentação impecável dos alimentos, suportando o ritmo acelerado do serviço profissional. Este tabuleiro oval de 300x220mm é a solução ideal para realçar a experiência gastronômica, combinando higiene e elegância no serviço de mesa.

### prato servir inox — Características Técnicas

|                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| Dimensões (CxL) | 300 × 220mm            |
| Material        | Aço inoxidável         |
| Peso Líquido    | 0,25kg                 |
| Formato         | Oval                   |
| Lavagem         | Máquina de lavar loiça |

### Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de hotel ou o Chef de restaurante com 40-80 lugares, este tabuleiro é indispensável na apresentação de pratos principais, como carnes assadas ou fritos variados, elevando o padrão do serviço de mesa. É igualmente perfeito para empresas de catering que necessitam de soluções duráveis e esteticamente agradáveis para buffets e eventos.

### Aço Inoxidável — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável de alta qualidade confere a este prato uma resistência excecional à corrosão e ao desgaste diário, garantindo uma longa vida útil. A sua superfície lisa e o design oval

com rebordo suave facilitam a limpeza e a manutenção, sendo totalmente compatível com máquinas de lavar loiça, o que otimiza os tempos de higienização no rush do serviço.

#### **Como deve ser feita a limpeza e manutenção deste prato de servir?**

Este prato de servir em aço inoxidável é totalmente seguro para lavagem em máquina de lavar loiça, o que facilita a higienização rápida e eficiente. Para uma maior durabilidade, recomenda-se secar imediatamente após a lavagem para evitar manchas de água.

#### **Este prato é adequado para servir que tipo de alimentos em grandes eventos?**

Com as suas dimensões de 300x220mm, este prato oval é ideal para servir porções individuais ou pequenas porções partilhadas de carnes, peixes fritos, acompanhamentos ou entradas em buffets e eventos de catering. A sua forma oval permite uma apresentação elegante e organizada.

#### **Qual a durabilidade esperada deste prato em ambiente de uso intensivo?**

Fabricado em aço inoxidável, este prato foi concebido para resistir ao uso contínuo e intensivo em cozinhas profissionais e serviços de mesa. É altamente resistente a riscos, corrosão e deformações, assegurando uma longevidade superior comparativamente a materiais menos robustos.

#### **Posso utilizar este prato para servir alimentos quentes e frios?**

Sim, o aço inoxidável é um material versátil e seguro para o contacto com uma vasta gama de temperaturas. Este prato pode ser utilizado tanto para servir alimentos quentes, como carnes acabadas de cozinhar, quanto para pratos frios, como saladas ou sobremesas.

#### **Este prato contribui para a estética da apresentação dos pratos?**

Absolutamente. O design elegante e o acabamento polido do aço inoxidável conferem um toque de sofisticação a qualquer prato. O rebordo suave e a forma oval são pensados para realçar visualmente os alimentos, elevando a experiência do cliente.