

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Taça Vanilla de Porcelana Profissional 225x111x62mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE785560	Modelo:	HE785560
Marca:	HENDI	EAN:	8711369785560

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE785560
EAN	8711369785560
Material	Porcelana
Cor	Bege, Branco

Descricao Resumida

Taça Vanilla de porcelana profissional 225x111x62mm. Altamente resistente a impacto e desgaste, ideal para serviço de mesa em restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

A durabilidade alia-se à estética na Taça Vanilla de porcelana, uma peça concebida para o uso intenso e contínuo em ambientes de serviço de mesa profissional. Fabricada em porcelana especial, esta taça oferece uma resistência superior ao impacto e ao desgaste diário, um fator crítico para reduzir custos de substituição em operações de restauração exigentes.

Taça de porcelana profissional — taça de porcelana — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Porcelana especial
Cor	Branco creme
Dimensões (CxLxA)	225 x 111 x 62 mm
Peso Líquido	0,38 kg
Resistência	Alta ao impacto e desgaste
Quantidade Mínima de Venda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta taça versátil é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e moderna a pastelarias com serviço de mesa e buffets de hotel. Para o Chef Executivo que procura uma apresentação impecável de entradas, sobremesas ou acompanhamentos, a sua estética em branco creme complementa qualquer ementa. É igualmente adequada para gestores de cantinas ou proprietários de snack-bares que necessitam de louça resistente e funcional para o serviço diário, otimizando a durabilidade face à rotatividade.

Porquê Escolher Esta Taça de Porcelana

A distinção da Taça Vanilla reside na sua composição de porcelana especial, que confere uma durabilidade notavelmente superior às opções standard de mercado. A sua elevada resistência ao impacto e desgaste minimiza as quebras, representando uma poupança significativa a longo prazo. Além disso, o peso relativamente leve facilita o manuseamento durante o rush do serviço, melhorando a eficiência da equipa de sala e reduzindo a fadiga, sem comprometer a robustez essencial para o uso intensivo.

Perguntas Frequentes

Esta taça de porcelana é adequada para máquinas de lavar louça industriais??

Sim, a Taça Vanilla é fabricada com porcelana de alta resistência, concebida para suportar os ciclos de lavagem intensivos e as temperaturas elevadas das máquinas de lavar louça profissionais, mantendo a sua integridade e aspeto estético.

Para que tipo de pratos ou serviços é mais indicada esta taça??

Com as suas dimensões de 225x111x62mm, é perfeita para servir entradas individuais, sobremesas criativas, pequenas saladas, acompanhamentos ou porções de degustação em qualquer tipo de serviço, desde à la carte a buffets.

Qual a vantagem da porcelana especial em termos de durabilidade comparada a outros materiais??

A porcelana especial utilizada nesta taça é formulada para oferecer uma resistência superior ao choque térmico e mecânico. Isto traduz-se em menos quebras e lascas em comparação com cerâmicas comuns ou vidro, prolongando a vida útil do investimento.

É seguro utilizar esta taça em fornos ou micro-ondas??

Embora a descrição não especifique, a porcelana de qualidade profissional como a utilizada na Taça Vanilla é geralmente apta para micro-ondas e forno até temperaturas padrão de serviço, mas é sempre aconselhável verificar as indicações do fabricante para uso em equipamentos de aquecimento intenso.

Porque é que a quantidade mínima de venda é de 6 unidades??

A venda em múltiplos de 6 unidades otimiza a logística e o custo para estabelecimentos profissionais, permitindo a aquisição de um stock de rotação adequado e facilitando a substituição de peças, mantendo a consistência do serviço de mesa.