

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

Prato de Porcelana Oval Profissional Reforçado 290x200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE799437	Modelo:	HE799437
Marca:	HENDI	EAN:	8711369799437

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE799437

EAN	8711369799437
Material	Porcelana

Descricao Resumida

Prato oval de porcelana branca com orlas reforçadas e alta resistência ao impacto e desgaste. Ideal para uso intensivo em restaurantes e hotelaria, com 10 anos de garantia.

Descricao Completa

Concebido para a exigência diária das cozinhas profissionais e da hotelaria, este prato oval de porcelana branca oferece uma combinação inigualável de durabilidade e elegância. As suas orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade garantem uma resistência superior ao impacto e ao desgaste, reduzindo significativamente a necessidade de substituições e otimizando os custos operacionais do seu estabelecimento. Desfrute da tranquilidade de um produto robusto, comprovado pela sua longevidade e desempenho em ambientes de uso intensivo, e apoiado por uma garantia de 10 anos.

Prato de Porcelana Oval — Características Técnicas

Tipo	Prato Oval
Material	Porcelana Branca
Acabamento	Orlas reforçadas com vidro de alta qualidade
Dimensões Aproximadas	290x200mm
Peso Líquido	0,68 kg
Garantia	10 anos
Quantidade Mínima Venda	6 Unidades

Aplicações Profissionais

Este prato robusto é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta afluência a hotéis com serviço de buffet, passando por empresas de catering e espaços de eventos. A sua resistência elevada ao choque e ao desgaste torna-o perfeitamente adequado para ambientes onde a loiça é manuseada intensivamente e submetida a lavagens frequentes, assegurando um serviço contínuo e impecável.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste prato reside na sua construção superior, que vai além da estética. As orlas reforçadas com acabamento em vidro proporcionam uma camada extra de proteção, algo crucial para minimizar as quebras e lascas, um problema comum na louça tradicional. Com uma garantia de 10 anos, este produto representa um investimento a longo prazo para o seu negócio, garantindo que a sua apresentação à mesa se mantém consistente e profissional, ao mesmo tempo que reduz os custos de reposição de stock.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste prato em ambiente profissional??

Este prato foi concebido para alta durabilidade, com orlas reforçadas e alta resistência ao impacto e desgaste. A garantia de 10 anos atesta a sua robustez para o uso contínuo em restaurantes e hotelaria.

Como se deve realizar a limpeza e manutenção deste tipo de loiça??

A limpeza é simples, podendo ser lavado na máquina de lavar loiça industrial sem preocupações. A superfície de porcelana branca permite uma higienização eficaz e rápida, mantendo a sua aparência imaculada.

Qual a quantidade mínima de compra e porque é que é relevante??

A quantidade mínima de venda é de 6 unidades, o que facilita a aquisição de um stock inicial ou a reposição de forma eficiente para operações profissionais. Permite manter a uniformidade na mesa do seu estabelecimento.

Que benefícios adicionais oferece o material de porcelana??

A porcelana é conhecida pela sua higiene, não absorvendo odores nem sabores, e pela sua capacidade de reter o calor dos alimentos. Contribui para uma apresentação superior e uma experiência gastronómica mais agradável para os clientes.

A garantia de 10 anos cobre que tipo de situações??

A garantia de uma década reflete a confiança na qualidade do fabrico e nos materiais utilizados. Cobre defeitos de fabrico que possam surgir durante o uso normal, assegurando um investimento seguro para o seu negócio.