

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Prato Raso de Porcelana Reforçada Ø240mm - HENDI

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE794074 | Modelo: | HE794074      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369794074 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | HENDI    |
| Modelo | HE794074 |

|          |               |
|----------|---------------|
| EAN      | 8711369794074 |
| Diâmetro | 21–30 cm      |
| Material | Porcelana     |

## Descricao Resumida

Prato de porcelana branca HENDI com 240mm de diâmetro, ideal para serviço de mesa profissional. Orlas reforçadas e acabamento em vidro para alta resistência ao impacto e desgaste. Inclui 10 anos de garantia. Venda mínima: 12 unidades.

## Descricao Completa

A robustez da porcelana branca de alta qualidade é essencial para o serviço de sala intensivo, garantindo que cada empratamento se destaque pela sua apresentação impecável. Este utensílio de mesa, com o seu diâmetro generoso, é ideal para servir pratos principais com elegância e resistência ao desgaste diário.

### Prato Raso Porcelana — Características Técnicas

| Propriedade                | Valor            |
|----------------------------|------------------|
| Material                   | Porcelana branca |
| Diâmetro                   | 240mm            |
| Peso Líquido               | 0,57kg           |
| Quantidade Mínima de Venda | 12 unidades      |

### Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de hotel ou o Proprietário de restaurante com 40-80 lugares, este artigo de louça é fundamental para um serviço de mesa consistente e de qualidade. A sua durabilidade e design clássico adaptam-se perfeitamente a ambientes de catering, cantinas ou pastelarias que exigem resistência e uma apresentação cuidada.

### Louça Reforçada — Principais Vantagens

Este artigo distingue-se pela sua construção em porcelana de alta qualidade, com orlas reforçadas e um acabamento em vidro que confere uma resistência superior ao impacto e ao desgaste. A garantia de 10 anos atesta a confiança na sua longevidade, minimizando a necessidade de substituições frequentes e otimizando o custo por utilização no seu negócio.

#### **Como devo limpar e manter estes pratos para garantir a sua durabilidade?**

Estes pratos de porcelana são totalmente seguros para máquina de lavar louça, o que facilita a limpeza diária em ambientes profissionais. Para manter o seu brilho e evitar riscos, recomenda-se o uso de detergentes suaves e evitar esfregões abrasivos.

#### **Qual a capacidade ideal de compra para um restaurante de médio porte?**

A quantidade mínima de venda é de 12 unidades, o que é um bom ponto de partida para repor stock ou equipar uma secção. Para um restaurante de médio porte, aconselha-se a aquisição de um stock que permita ter pelo menos o dobro da capacidade de lugares sentados, considerando a rotação e eventuais quebras.

#### **Que benefícios oferece a porcelana em comparação com outros materiais de louça?**

A porcelana é conhecida pela sua durabilidade, resistência a riscos e capacidade de reter o calor, mantendo os alimentos quentes por mais tempo. Além disso, a sua superfície não porosa impede a absorção de odores e sabores, sendo mais higiénica e fácil de limpar, essencial para as normas HACCP.

#### **A garantia de 10 anos cobre que tipo de danos ou defeitos?**

A garantia de 10 anos abrange defeitos de fabrico e problemas relacionados com a resistência ao impacto e desgaste em condições normais de utilização profissional. Exclui danos causados por uso indevido, quedas acidentais ou alterações não autorizadas ao produto.

#### **Estes pratos são adequados para empilhamento e otimização do espaço de armazenamento?**

Sim, o design destes pratos de porcelana foi pensado para permitir um empilhamento eficiente, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas e áreas de serviço. A sua robustez garante que podem ser empilhados sem risco de danos, mesmo em grandes quantidades. ?