

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 Oval Porcelana 360x260mm para Restaurantes e Hotelaria

Informacoes do Produto

SKU:	HE780091	Modelo:	HE780091
Marca:	HENDI	EAN:	8711369780091

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE780091

EAN

8711369780091

Material

Porcelana

Descricao Resumida

Prato oval em porcelana branca de 360x260mm, concebido para durabilidade no serviço de mesa profissional. Orlas reforçadas e alta resistência ao impacto para restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Esta peça de loiça oval em porcelana branca de 360x260mm é essencial para o serviço de mesa em restaurantes e hotéis. Concebida com orlas reforçadas e acabamento vítreo, oferece alta resistência ao impacto e desgaste, fundamental para o ritmo exigente do dia a dia. Garante uma apresentação impecável e durabilidade para a sua operação.

Prato oval porcelana — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Porcelana branca
Dimensões (CxL)	360 x 260 mm
Peso Líquido	1,153 kg
Acabamento	Vítreo de alta qualidade
Resistência	Alta ao impacto e desgaste

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que valoriza tanto a estética quanto a funcionalidade, este prato oval é ideal na apresentação de pratos principais ou entradas em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras e hotéis de pequena ou média dimensão. A sua robustez torna-o perfeito para o serviço

contínuo em cantinas, buffets ou mesmo em snack-bares e pastelarias com confecção, onde a rotação de stock e a durabilidade são críticas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de um prato oval em porcelana de alta qualidade como este resulta diretamente na otimização da operação diária do seu negócio. As orlas reforçadas minimizam as quebras e lascas, um problema comum em ambientes de produção intensiva com elevado volume de serviço, contribuindo para uma significativa redução dos custos de substituição de louça. O seu acabamento vítreo não só confere uma estética superior para a sua ementa, destacando os pratos servidos, como também facilita a limpeza, garantindo a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar. É um investimento em durabilidade e profissionalismo.

Perguntas Frequentes

Este prato oval é compatível com máquinas de lavar loiça industriais??

Sim, a porcelana de alta resistência e o acabamento vítreo tornam este prato ideal para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, suportando ciclos intensos sem perder qualidade ou brilho, crucial para o seu negócio.

Qual a durabilidade esperada deste prato em ambientes de restauração movimentados??

Graças às suas orlas reforçadas e à alta resistência ao impacto e desgaste, este prato foi concebido para uma longa vida útil mesmo sob uso contínuo em cozinhas profissionais, reduzindo significativamente a necessidade de substituição de loiça.

Como posso garantir a melhor manutenção e higiene da porcelana??

A superfície lisa e o acabamento vítreo da porcelana facilitam a limpeza. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e evitar palhas de aço para preservar o brilho e a integridade da peça a longo prazo, mantendo a sua qualidade profissional.

É seguro utilizar este prato em fornos ou micro-ondas??

Sim, a porcelana de qualidade profissional é geralmente segura para uso em fornos e micro-ondas até temperaturas moderadas, permitindo manter os pratos quentes antes de servir ou para reaquecer, mas sempre com atenção para evitar choques térmicos.

A porcelana branca mantém a cor original após uso prolongado??

O acabamento vítreo de alta qualidade desta porcelana branca contribui para a sua resistência a manchas e descoloração por alimentos ou líquidos, assegurando que o prato mantenha a sua apresentação original mesmo após inúmeros ciclos de lavagem e uso intenso.