

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 Raso Porcelana Reforçada Ø290mm para Restaurantes

Informacoes do Produto

SKU:	HE780046	Modelo:	HE780046
Marca:	HENDI	EAN:	8711369780046

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE780046

EAN	8711369780046
Diâmetro	21–30 cm
Material	Porcelana

Descricao Resumida

Prato raso profissional de Ø290mm em porcelana branca, com orlas reforçadas e acabamento vítreo para alta resistência ao impacto e desgaste em hotelaria.

Descricao Completa

Este prato de serviço, concebido em porcelana branca de alta qualidade com um diâmetro de 290mm, oferece uma durabilidade excepcional essencial para o ritmo exigente do serviço de mesas profissional. As suas orlas reforçadas garantem uma resistência superior a impactos e lascas, prolongando a vida útil da sua louça e mantendo a apresentação impecável dos pratos.

Prato Raso Profissional — Prato Raso Porcelana — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	Ø290 mm
Peso Líquido	0,911 kg
Material	Porcelana de Hotelaria

Aplicações Profissionais

Para o Diretor de F&B de um hotel que prioriza a longevidade do material e a estética na apresentação das ementas, ou para o proprietário de um restaurante de cozinha tradicional que necessita de louça robusta e de fácil manutenção para o serviço diário, este prato raso é a solução ideal. A sua versatilidade permite que seja utilizado desde cantinas e snack-bares a estabelecimentos de catering com elevado volume.

Porquê Escolher Este Equipamento

A fabricação em porcelana branca de hotelaria confere a este prato um acabamento vítreo de alta qualidade, que não só realça a apresentação dos alimentos como também facilita a limpeza e a higiene, cumprindo as exigências do HACCP. A robustez das orlas reforçadas minimiza a quebra e o desgaste, traduzindo-se numa redução dos custos de substituição a longo prazo e garantindo um aspeto novo por mais tempo, mesmo após ciclos intensivos de lavagem.

Perguntas Frequentes

Como garantir a durabilidade deste prato raso em uso diário intenso??

A porcelana de hotelaria com orlas reforçadas foi concebida para suportar o uso profissional intensivo. Para maximizar a sua vida útil, evite choques térmicos extremos e siga as instruções de empilhamento seguro para prevenir lascas e quebras.

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

Sim, o acabamento vítreo de alta qualidade e a alta resistência ao desgaste tornam este prato perfeitamente adequado para ciclos frequentes em máquinas de lavar loiça profissionais, sem perder o brilho ou a integridade.

Qual o diâmetro ideal deste prato para o meu tipo de restaurante??

Com 290mm de diâmetro, este prato raso é versátil para uma variedade de pratos principais, desde carne a peixe, permitindo espaço adequado para empratamento criativo. É uma escolha padrão e robusta para restaurantes de dimensão média e estabelecimentos de catering.

A porcelana branca deste prato mantém-se impecável com o tempo??

Graças ao seu acabamento vítreo de alta qualidade, a porcelana branca é altamente resistente a manchas e riscos. Para manter o seu brilho, uma limpeza regular com detergentes não abrasivos é suficiente, garantindo uma apresentação sempre elegante.

Este prato pode ser utilizado no micro-ondas ou forno para aquecimento??

Sim, a porcelana de hotelaria é geralmente segura para utilização em micro-ondas e fornos para aquecimento de alimentos. No entanto, é aconselhável evitar mudanças bruscas de temperatura para preservar a estrutura da louça.