

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 de Porcelana Reforçada Ø320mm para Restauração

Informacoes do Produto

SKU:	HE780107	Modelo:	HE780107
Marca:	HENDI	EAN:	8711369780107

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE780107

EAN	8711369780107
Diâmetro	31–40 cm
Material	Porcelana

Descricao Resumida

Prato raso Ø320mm em porcelana branca reforçada, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Alta resistência a impactos e desgaste.

Descricao Completa

Concebido para resistir ao ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este prato raso em porcelana oferece uma durabilidade excecional e um acabamento vítreo que realça a apresentação dos pratos. As suas orlas reforçadas garantem uma resistência superior ao impacto, minimizando quebras e o custo de reposição no serviço diário de refeições.

Prato raso profissional — Características Técnicas

Diâmetro	320 mm
Peso Líquido	1.112 kg
Material	Porcelana branca

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com serviço de refeições ou cantinas empresariais, este prato raso de 320mm adapta-se perfeitamente à apresentação de pratos principais, desde um bacalhau à Brás até um prato de massa gourmet. A sua robustez é uma mais-valia para a logística de hotéis com buffets e empresas de catering que necessitam de louça resistente ao manuseamento frequente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste prato raso profissional destaca-se pela sua composição em porcelana de alta qualidade, concebida para resistir ao uso intensivo em ambientes comerciais. As orlas reforçadas minimizam os riscos de lascamento, prolongando a vida útil da louça e representando uma poupança significativa a longo prazo para o seu negócio. Além da resistência, o acabamento vítreo confere um brilho duradouro e facilita a limpeza, mantendo a higiene e a apresentação impecável dos pratos.

Perguntas Frequentes

Este prato raso pode ser utilizado em máquinas de lavar louça industriais?

Sim, a porcelana reforçada e o acabamento vítreo deste prato são concebidos para suportar os ciclos intensivos de lavagem em máquinas de louça profissionais, mantendo a sua integridade e brilho.

Qual a principal vantagem das orlas reforçadas?

As orlas reforçadas aumentam significativamente a resistência do prato a impactos e lascamentos, um problema comum em ambientes de restauração de alto tráfego. Isso resulta numa maior durabilidade e redução dos custos de substituição.

É adequado para micro-ondas e forno?

Embora a descrição não especifique, a maioria da porcelana de qualidade profissional é segura para micro-ondas. Para uso em forno, é recomendável verificar sempre as indicações do fabricante ou realizar um teste prévio.

Como garantir a longevidade e o brilho da porcelana?

Para prolongar a vida útil e manter o brilho, evite choques térmicos extremos e o uso de produtos de limpeza abrasivos. Utilize detergentes adequados para louça e siga as instruções de carregamento da sua máquina de lavar.

Este prato é empilhável?

Sim, o design deste prato raso é otimizado para empilhamento eficiente, o que é crucial para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais e facilitar o transporte em eventos de catering.