

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Tigela Sopa Porcelana Profissional 0,125L Ø90x60mm Resistente

Informacoes do Produto

SKU:	HE784778	Modelo:	HE784778
Marca:	HENDI	EAN:	8711369784778

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE784778

EAN	8711369784778
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Porcelana
Cor	Branco

Descricao Resumida

Tigela de sopa profissional em porcelana especial de 0,125L (Ø90x60mm). Elevada resistência a impactos e desgaste para uso intensivo em restauração.

Descricao Completa

Concebida para a rotina exigente de qualquer serviço de mesas, esta taça individual de 0,125L em porcelana especial oferece durabilidade superior. A sua elevada resistência ao impacto e desgaste assegura um serviço contínuo e fiável, mesmo durante os picos de afluência, mantendo a apresentação impecável dos seus caldos e cremes.

Tigela sopa porcelana — Características Técnicas

Capacidade	0,125 L
Diâmetro	90 mm
Altura	60 mm
Peso Líquido	0,14 kg
Material	Porcelana especial
Cor	Branco brilhante
Quantidade Mínima de Venda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Perfeita para o proprietário de um snack-bar que procura louça robusta para o serviço diário de caldos e cremes, ou para o gestor de uma cantina que necessita de um artigo fácil de manusear e resistente a uso intensivo. Ideal também para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que servem sopas do dia, garantindo uma apresentação cuidada e um custo de substituição otimizado, sem comprometer a qualidade.

Porquê Escolher Esta Tigela

A seleção de uma porcelana especial confere a esta tigela uma durabilidade excecional, superando alternativas comuns no mercado. A sua formulação garante alta resistência a choques térmicos e mecânicos, minimizando a quebra e os custos de reposição. Com um peso relativamente leve, facilita o manuseamento pela equipa de sala e lavagem, otimizando a eficiência operacional no dia a dia da restauração e garantindo uma apresentação profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da porcelana especial para uso profissional??

A porcelana especial é formulada para oferecer uma resistência superior a impactos e choques térmicos, reduzindo significativamente a taxa de quebra em ambientes de restauração de alto tráfego. Isso traduz-se em maior longevidade do produto e menor custo operacional e de substituição.

Esta tigela pode ser lavada na máquina de lavar loiça industrial??

Sim, a sua alta resistência ao desgaste e a qualidade da porcelana permitem a lavagem segura em máquinas de lavar loiça industriais, sem comprometer o seu brilho ou integridade, essencial para o cumprimento das rigorosas normas de higiene alimentar.

A capacidade de 0,125L é adequada para todas as sopas??

A capacidade de 0,125L é ideal para servir pequenas porções de sopa, entradas ou degustações em menus de almoço, buffets ou como acompanhamento. Para porções maiores, recomendamos consultar outros modelos de tigelas com capacidades superiores no nosso catálogo.

Esta tigela mantém a sopa quente eficazmente??

Sim, a porcelana é um material que retém bem o calor, ajudando a manter a temperatura da sopa por um período considerável após o empratamento. Isto garante que a sopa chegue à mesa do cliente na temperatura ideal para consumo.

Porquê a quantidade mínima de venda de 6 unidades??

A venda em múltiplos de 6 unidades é uma prática padrão no fornecimento de louça profissional. Facilita a gestão de stock para estabelecimentos com volumes de serviço elevados e otimiza a embalagem para um transporte mais seguro, minimizando o risco de danos durante a entrega.