

# 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 Fundo Porcelana 220mm para Serviço de Mesa Profissional

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE794395 | Modelo: | 794395        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369794395 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | HENDI         |
| Modelo | 794395        |
| EAN    | 8711369794395 |

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

Descricao Resumida

Prato fundo de porcelana com 220 mm de diâmetro, ideal para serviço de mesa profissional. Durável, higiénico e resistente a lavagens frequentes.

Descricao Completa

Este prato fundo de porcelana, com 220 mm de diâmetro, é uma peça essencial para o serviço de mesa em restaurantes e estabelecimentos de hotelaria. Fabricado em porcelana durável, é ideal para servir sopas, massas, guisados e outros pratos que requerem profundidade, garantindo uma apresentação elegante e funcionalidade no dia a dia.

prato fundo HENDI 22cm — Prato Fundo Porcelana — Características Técnicas

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| Propriedade       | Valor             |
| Dimensões (CxLxA) | 214 × 214 × 32 mm |
| Diâmetro          | 220 mm            |
| Peso Líquido      | 0,46 kg           |
| Peso Bruto        | 0,46 kg           |
| Material          | Porcelana         |
| Origem            | TR                |

Aplicações Profissionais

Este prato fundo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas empresariais e escolares, hotéis com serviço de refeições, pastelarias que servem almoços, e serviços de catering. A sua profundidade torna-o perfeito para servir caldos, sopas, massas, risotos e pratos com molho, garantindo que a comida se mantém no prato e a apresentação é impecável.

## Prato Fundo — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em porcelana de alta qualidade, resiste ao uso intensivo e a lavagens frequentes em máquinas de loiça profissionais.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** A superfície não porosa da porcelana impede a absorção de odores e sabores, sendo fácil de limpar e esterilizar.
- **Apresentação Profissional:** O design clássico e a cor branca realçam a apresentação dos pratos, valorizando a experiência gastronómica do cliente.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma variedade de pratos quentes e frios, desde entradas a pratos principais.
- **Resistência Térmica:** Suporta variações de temperatura, sendo apto para micro-ondas e forno (com as devidas precauções).

### Este prato fundo é adequado para máquina de lavar loiça industrial?

Sim, a porcelana de qualidade profissional é concebida para suportar ciclos de lavagem intensivos em máquinas de loiça industriais, mantendo a sua integridade e brilho.

### Qual o material principal deste prato?

O prato é fabricado em porcelana, um material reconhecido pela sua durabilidade, resistência e acabamento elegante, ideal para uso profissional.

### Pode ser utilizado no micro-ondas?

Sim, este prato de porcelana é seguro para utilização em micro-ondas, permitindo aquecer ou reaquecer alimentos de forma prática e eficiente.

### Qual é o diâmetro do prato?

O prato possui um diâmetro de 220 mm, oferecendo um tamanho adequado para porções individuais de pratos fundos.

### É resistente a lascas e quebras no uso diário?

A porcelana de uso profissional é formulada para ser mais resistente a impactos e lascas do que a porcelana comum, ideal para o ambiente exigente de restaurantes e hotelaria.

?