

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 Fundo de Porcelana Reforçada Profissional Ø300mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE794517	Modelo:	HE794517
Marca:	HENDI	EAN:	8711369794517

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE794517

EAN	8711369794517
Diâmetro	21–30 cm
Material	Porcelana

Descricao Resumida

Prato fundo de porcelana Ø300mm com orlas reforçadas e 10 anos de garantia. Resistente a impacto e desgaste para uso profissional intenso.

Descricao Completa

Para estabelecimentos de restauração e hotelaria que exigem o máximo em durabilidade e apresentação, este prato fundo de porcelana de 300mm é a escolha ideal. Concebido para resistir ao uso intensivo diário, com orlas reforçadas e um acabamento de alta qualidade, minimiza as quebras e o custo de substituição de louça, garantindo uma estética impecável por muitos anos.

prato fundo porcelana profissional — Características Técnicas

Diâmetro	300mm
Peso Líquido	1kg
Material	Porcelana branca
Acabamento	Vidro de alta qualidade nas orlas
Resistência	Elevada ao impacto e desgaste
Garantia	10 anos

Aplicações Profissionais

Este prato fundo é a base perfeita para a apresentação de sopas ricas, massas elaboradas, risotos cremosos ou saladas frescas em restaurantes de alta afluência e hotéis de 4 e 5 estrelas. A sua

robustez é indispensável para serviços de almoço movimentados, jantares formais e buffets que exigem rotação constante e resistência a manuseamentos frequentes. Um investimento que valoriza a ementa do seu estabelecimento.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguido pela sua robustez e garantia de 10 anos, este prato de porcelana sobressai face a alternativas genéricas. A sua composição em porcelana branca de hotelaria, com orlas especialmente reforçadas, assegura uma durabilidade excecional contra lascas e quebras. Escolher esta loiça significa investir na redução a longo prazo dos custos operacionais, mantendo sempre a elegância e a qualidade no serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste prato de porcelana em uso profissional??

Este prato fundo foi concebido para alta resistência ao impacto e desgaste, sendo acompanhado por uma garantia de 10 anos. A sua construção robusta em porcelana branca com orlas reforçadas assegura uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de restauração exigentes.

Como devo realizar a limpeza e manutenção para preservar a qualidade do prato??

A porcelana branca permite uma limpeza fácil e eficaz, sendo compatível com máquinas de lavar louça industriais. Para prolongar o seu brilho e evitar riscos, recomenda-se o uso de detergentes neutros e a secagem completa antes do armazenamento.

Este prato é adequado para todos os tipos de estabelecimentos de restauração??

Sim, o seu design clássico e a durabilidade superior tornam-no ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes gourmet e hotéis até cafés e serviços de catering que procuram qualidade e resistência para a sua loiça de mesa.

Qual é a quantidade mínima de compra para este prato fundo??

Este prato fundo está disponível para venda numa quantidade mínima de 6 unidades. Esta condição permite que os estabelecimentos renovem ou expandam o seu inventário de forma eficiente.

Que vantagens oferece a orla reforçada e o acabamento em vidro de alta qualidade??

As orlas reforçadas minimizam o risco de lascas e quebras, um problema comum na loiça de uso intensivo. O acabamento em vidro de alta qualidade não só confere uma estética superior como também melhora a resistência a riscos e manchas, mantendo o prato impecável.