

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Prato Fundo Porcelana Ø235mm - Resistente e Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE787052	Modelo:	HE787052
Marca:	HENDI	EAN:	8711369787052

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE787052
EAN	8711369787052
Diâmetro	21–30 cm
Material	Porcelana

Descricao Resumida

Prato fundo de porcelana branca Hendi, com 235mm de diâmetro, ideal para serviço de mesa profissional. Apresenta orlas reforçadas para alta resistência ao impacto e desgaste, com 10 anos de garantia. Venda mínima de 12 unidades.

Descricao Completa

Com um diâmetro de 235mm, este recipiente de porcelana funda é ideal para a apresentação sofisticada de sopas, massas ou guisados. A sua robustez e design clássico garantem uma experiência de refeição superior, mesmo no rush do serviço em qualquer cozinha profissional.

prato fundo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	235mm
Material	Porcelana branca de alta qualidade
Peso Líquido	0,5 kg
Garantia	10 anos
Quantidade Mínima de Venda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que valoriza a apresentação de pratos como massas ou cremes, este recipiente é essencial para um serviço de mesa impecável. O Gestor de F&B de hotel ou cantina encontrará na sua durabilidade e facilidade de limpeza um aliado para o serviço diário, enquanto o proprietário de snack-bar pode usá-lo para pratos do dia com caldos ou molhos, elevando a experiência do cliente.

Durabilidade Superior — Principais Vantagens

A durabilidade superior deste recipiente para refeições distingue-o pela sua construção em porcelana branca de alta qualidade, com orlas reforçadas e acabamento em vidro. Esta combinação oferece uma resistência excepcional ao impacto e ao desgaste diário, crucial para o ambiente de restauração intensivo. A garantia de 10 anos sublinha a confiança na sua longevidade e desempenho, assegurando um investimento duradouro.

Como devo limpar e manter estes pratos para garantir a sua longevidade?

Estes pratos de porcelana são concebidos para serem lavados em máquinas de lavar loiça profissionais, resistindo a ciclos intensivos. Para manter o brilho e evitar riscos, recomenda-se o uso de detergentes neutros e evitar esfregões abrasivos.

Este prato fundo é adequado para que tipo de pratos ou porções em ambientes profissionais?

Com um diâmetro de 235mm, é ideal para servir sopas, cremes, massas, risotos ou saladas mais volumosas. O seu formato fundo permite uma apresentação elegante e evita derrames, sendo versátil para diversas ementas em restaurantes, hotéis e cantinas.

Qual a vantagem da porcelana branca com orlas reforçadas em comparação com outros materiais?

A porcelana branca confere um aspeto clássico e profissional, enquanto as orlas reforçadas com acabamento em vidro aumentam significativamente a resistência a impactos e lascas. Isto traduz-se numa maior durabilidade e menor necessidade de substituição em ambientes de uso intensivo.

Por que existe uma quantidade mínima de venda de 12 unidades?

A venda em múltiplos de 12 unidades otimiza a logística de embalagem e transporte, garantindo que os pratos chegam em segurança e em quantidades adequadas para equipar ou reabastecer cozinhas profissionais de forma eficiente, minimizando custos e danos.

Estes pratos são resistentes a choques térmicos ou podem ir ao micro-ondas?

Sim, a porcelana de alta qualidade utilizada nestes pratos confere-lhes uma boa resistência a choques térmicos moderados e são seguros para utilização em micro-ondas, tornando-os práticos para reaquecer alimentos no serviço sem comprometer a sua integridade.