

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



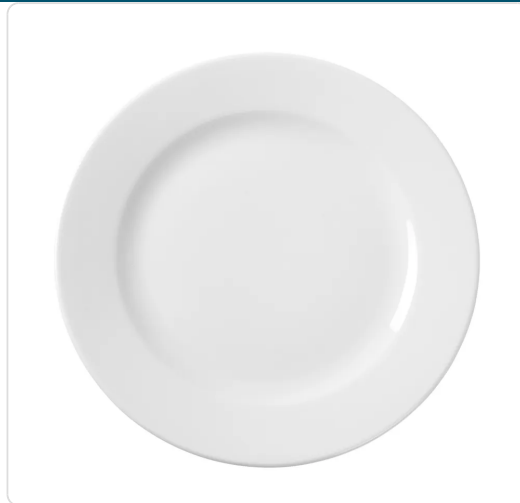
Hotelequip.pt

Prato Raso Profissional Porcelana Ø160mm - Orla Reforçada

Informacoes do Produto

SKU:	HE787007	Modelo:	HE787007
Marca:	HENDI	EAN:	8711369787007

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE787007

EAN	8711369787007
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Porcelana

Descricao Resumida

Prato raso Hendi de ø160mm em porcelana branca de alta qualidade, com orlas reforçadas e acabamento vitrificado. Oferece alta resistência ao impacto e desgaste, ideal para uso intensivo em hotelaria e restauração. Inclui 10 anos de garantia.

Descricao Completa

A robustez da porcelana branca, aliada a um design funcional, garante uma apresentação impecável para entradas ou sobremesas, suportando o ritmo exigente do serviço de mesa diário. Com orlas reforçadas e acabamento vitrificado, este pequeno prato oferece uma resistência superior ao impacto e ao desgaste, essencial para a longevidade da sua louça.

prato raso profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que valoriza a apresentação de pequenas iguarias ou sobremesas individuais, este prato é ideal para realçar a experiência gastronômica. O Gestor de F&B de hotel ou catering encontra nesta peça uma solução duradoura e versátil para buffets de pequeno-almoço ou eventos, onde a resistência e a estética são cruciais.

Durabilidade Superior — Principais Vantagens

Fabricado em porcelana de alta qualidade, este utensílio de mesa distingue-se pela sua excecional resistência ao choque térmico e mecânico, um fator crítico em ambientes de lavagem intensiva. As orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade minimizam o risco de lascas, e a garantia de 10 anos atesta a confiança na sua robustez para uso profissional contínuo.

Características Técnicas

Material	Porcelana
Diâmetro	160mm

Peso Líquido	0,225kg
Quantidade Mínima de Venda	12 unidades

Como garantir a longevidade e o brilho da porcelana?

Para manter a porcelana impecável, recomenda-se a lavagem em máquina de lavar louça profissional, utilizando detergentes não abrasivos. Evite choques térmicos extremos e o uso de esfregões metálicos que possam danificar o acabamento vitrificado.

Este prato de 160mm é adequado para que tipo de serviço no meu estabelecimento?

Com um diâmetro de 160mm, este prato é ideal para servir entradas frias, pequenas sobremesas individuais, acompanhamentos ou até mesmo pão e manteiga. A sua dimensão compacta otimiza o espaço na mesa e é perfeita para porções controladas.

Qual a garantia de resistência ao uso intensivo?

Este prato HENDI beneficia de uma garantia de 10 anos, o que sublinha a sua construção robusta e a alta resistência ao impacto e desgaste. As orlas reforçadas contribuem significativamente para a sua durabilidade em ambientes de restauração de alto tráfego.

O design minimalista adapta-se a diferentes estilos de decoração?

Sim, o design clássico e a cor branca pura da porcelana conferem a este prato uma versatilidade excepcional. Integra-se harmoniosamente tanto em ambientes modernos e minimalistas como em decorações mais tradicionais, realçando sempre a apresentação dos alimentos.

É empilhável para otimizar o espaço de armazenamento?

Sim, o design otimizado deste prato permite um empilhamento estável e eficiente. Esta característica é crucial para cozinhas e áreas de serviço com espaço limitado, facilitando o armazenamento e o acesso rápido durante o rush do serviço.

?