

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 Porcelana 200mm para Serviço de Mesa Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE787014	Modelo:	787014
Marca:	HENDI	EAN:	8711369787014

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	787014

EAN	8711369787014
Material	Porcelana
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Prato raso profissional em porcelana de 200mm de diâmetro, ideal para entradas, sobremesas ou pequenas porções. Resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este prato raso de porcelana com 200mm de diâmetro é uma solução robusta e elegante, concebida para satisfazer as exigências do serviço de mesa em qualquer estabelecimento profissional de restauração e hotelaria.

prato raso profissional — Prato Raso — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	200 mm
Dimensões (LPA)	201 × 201 × 20 mm
Material	Porcelana
Peso Líquido	0,36 kg

Aplicações Profissionais

Este prato raso de porcelana é versátil e adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias e marisqueiras, a cafés com cozinha, pastelarias, cantinas empresariais ou escolares, e hotéis. É ideal para servir entradas, sobremesas ou pequenas porções de pratos principais, adaptando-se a ementas variadas.

Prato Raso — Principais Vantagens

A porcelana confere a este prato uma elevada resistência ao uso diário e a choques térmicos, garantindo uma longa durabilidade. A sua superfície lisa facilita a limpeza e manutenção, sendo apto

para máquinas de lavar louça profissionais. O design clássico e intemporal complementa qualquer decoração de mesa, elevando a apresentação dos seus pratos.

Este prato de porcelana é resistente a quebras e lascas?

Sim, a porcelana é um material conhecido pela sua durabilidade e resistência a impactos e lascas, tornando-o ideal para o uso intensivo em ambientes profissionais.

Pode ser lavado em máquinas de lavar louça industriais?

Absolutamente. A porcelana de qualidade profissional é projetada para suportar os ciclos de lavagem e as temperaturas elevadas das máquinas de lavar louça industriais sem perder o brilho ou a integridade.

É seguro para uso em micro-ondas?

Sim, este prato de porcelana é seguro para aquecimento em micro-ondas, permitindo a reaquecimento de pratos ou a manutenção da temperatura dos alimentos antes de servir.

Qual a dimensão ideal para um prato de sobremesa ou entrada?

Um diâmetro de 200mm é considerado ideal para pratos de sobremesa ou entradas, oferecendo espaço suficiente para uma apresentação cuidada sem ser excessivamente grande.

Como posso garantir a longevidade da louça de porcelana?

Para maximizar a vida útil, evite choques mecânicos fortes e o uso de produtos de limpeza abrasivos. Empilhe cuidadosamente para prevenir riscos e lascas.