

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 em Porcelana Reforçada Ø270mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE787038	Modelo:	HE787038
Marca:	HENDI	EAN:	8711369787038

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE787038

EAN	8711369787038
Diâmetro	21–30 cm
Material	Porcelana

Descricao Resumida

Prato raso profissional Hendi em porcelana branca de alta qualidade, com ø270mm. Orlas reforçadas e acabamento em vidro para máxima resistência ao impacto e desgaste. Inclui 10 anos de garantia para uso intensivo em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Apresentar uma refeição com distinção exige louça que resista ao ritmo intenso do serviço; este prato de mesa, com o seu design robusto e acabamento de alta qualidade, garante uma durabilidade excepcional para o uso diário em ambientes profissionais, mantendo a elegância na apresentação.

prato raso profissional — Características Técnicas

Marca	HENDI
Material	Porcelana branca
Diâmetro	270mm
Peso Líquido	0,79kg
Garantia	10 anos

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que valoriza a apresentação e a resistência, estes pratos são ideais para o serviço à la carte ou menus de grupo. O Gestor de F&B de hotel ou catering encontrará na sua robustez e facilidade de manutenção uma solução eficiente para buffets e grandes eventos, enquanto a pastelaria ou churrasqueira pode usá-los para servir pratos principais com confiança.

Durabilidade Superior — Principais Vantagens

A porcelana branca Hendi distingue-se pela sua construção com orlas reforçadas e um acabamento em vidro de alta qualidade, conferindo-lhe uma resistência superior ao impacto e ao desgaste diário. Esta robustez é validada por uma garantia de 10 anos, assegurando um investimento duradouro e fiável para qualquer operação de serviço de mesas.

Este prato pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional?

Sim, a porcelana Hendi é concebida para suportar as exigências de lavagem em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma limpeza eficaz e higiénica sem comprometer a sua integridade ou acabamento.

Qual a quantidade ideal de pratos a adquirir para um restaurante com 50 lugares?

Para um restaurante com 50 lugares, recomenda-se ter pelo menos 2 a 3 pratos por lugar para gerir o rush do serviço e a lavagem, o que significa entre 100 a 150 unidades, considerando a quantidade mínima de venda de 12 unidades.

O que confere a este prato a sua alta resistência ao impacto?

A alta resistência é resultado da sua construção em porcelana de qualidade superior, com orlas especificamente reforçadas e um acabamento em vidro que aumenta a sua durabilidade contra choques e quedas acidentais no ambiente de serviço.

O design minimalista deste prato é adequado para qualquer tipo de cozinha ou ambiente?

Sim, o seu design em porcelana branca clássica e minimalista torna-o extremamente versátil, adaptando-se perfeitamente a uma vasta gama de estilos culinários e decorações, desde a cozinha tradicional à mais contemporânea, valorizando sempre a apresentação do prato.

A garantia de 10 anos cobre que tipo de danos ou defeitos?

A garantia de 10 anos cobre defeitos de fabrico e problemas relacionados com a durabilidade estrutural do material sob condições normais de uso profissional, assegurando a substituição ou reparação em caso de falhas prematuras que não resultem de mau uso.