

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Prato Oval de Porcelana Reforçada 340x235mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE796405	Modelo:	HE796405
Marca:	HENDI	EAN:	8711369796405

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE796405

EAN

8711369796405

Material

Porcelana

Descricao Resumida

Prato oval de porcelana profissional 340x235mm com orlas reforçadas para alta resistência ao impacto e desgaste. Ideal para uso intensivo em restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Concebido para resistir ao ritmo acelerado de cozinhas profissionais, este prato oval de porcelana oferece uma durabilidade excecional sem comprometer a elegância. As suas orlas reforçadas e acabamento vítreo garantem uma resistência superior a impactos e riscos, traduzindo-se numa redução significativa dos custos de substituição e numa apresentação consistente e impecável para os seus clientes, otimizando o seu investimento em louça.

Prato Oval Porcelana — Características Técnicas

Tipo	Prato Oval Profissional
Material	Porcelana Branca de Alta Qualidade
Dimensões (CxL)	340 x 235 mm (aproximadas)
Peso Líquido	1 kg
Características Especiais	Orlas reforçadas, acabamento em vidro, alta resistência ao impacto e desgaste
Quantidade Mínima Venda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este prato de serviço oval é perfeito para a apresentação de ementas sofisticadas em restaurantes de alta gastronomia, ou para o ambiente dinâmico de buffets de hotel, onde a durabilidade da louça é

tão crucial quanto a sua estética. A sua forma e resistência tornam-no ideal para entradas, pratos principais ou até sobremesas, adaptando-se a qualquer tipo de confeção e elevando a experiência gastronómica do seu cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em porcelana de alta qualidade com orlas inteligentemente reforçadas distingue este artigo da louça comum. Este design robusto confere uma resistência superior a choques e lascas, garantindo uma vida útil prolongada mesmo sob o uso intensivo diário em cozinhas profissionais. É um investimento estratégico que minimiza a quebra de stock e assegura uma apresentação consistente e profissional, mantendo o padrão de qualidade do seu serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste prato oval em comparação com outros modelos??

Este prato destaca-se pelas suas orlas reforçadas e acabamento em vidro de alta qualidade, que lhe conferem uma resistência excecional ao impacto e desgaste. É concebido para suportar o uso contínuo e intenso em ambientes profissionais, minimizando a quebra.

Este prato de porcelana é adequado para máquinas de lavar louça industriais??

Sim, a porcelana de alta qualidade e a sua robustez tornam-no perfeitamente compatível com os ciclos de lavagem intensivos de máquinas de lavar louça profissionais. A sua durabilidade garante que mantém o brilho e a integridade após inúmeras lavagens.

Em que tipo de estabelecimentos é mais recomendado o uso deste prato??

Este prato oval é ideal para restaurantes de média e alta gama, hotéis, empresas de catering e qualquer cozinha profissional que procure uma louça resistente e elegante. A sua versatilidade permite a apresentação de diversos pratos, desde entradas a pratos principais.

A resistência ao desgaste afeta a estética do prato ao longo do tempo??

Não, o acabamento em vidro de alta qualidade contribui não só para a durabilidade mas também para a manutenção do aspeto imaculado do prato. Resiste a riscos e manchas, assegurando que a apresentação da sua ementa permaneça sempre profissional e apelativa.

Existe uma quantidade mínima de compra para este prato oval??

Sim, este prato é comercializado em embalagens de 6 unidades, conforme indicado na descrição do produto. Esta quantidade mínima permite que os profissionais equipem as suas cozinhas de forma eficiente e com stock adequado.