

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 Profissional Porcelana Branca 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE794500	Modelo:	HE794500
Marca:	HENDI	EAN:	8711369794500

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE794500
EAN	8711369794500
Cor	Branco
Material	Porcelana
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Prato fundo profissional em porcelana branca de 300mm. Orlas reforçadas e alta resistência para exigências da restauração.

Descricao Completa

Este prato fundo em porcelana branca de 300mm de diâmetro é a solução ideal para estabelecimentos que procuram aliar robustez e requinte na sua louça de mesa. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis, este artigo garante uma apresentação impecável, resistindo aos desafios do uso contínuo em serviços de restauração.

Prato Fundo Profissional — Características Técnicas

Tipo de Produto	Prato Fundo
Material	Porcelana Branca
Diâmetro	300 mm
Peso Líquido	0,97 kg
Acabamento	Orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade
Resistência	Alta resistência ao impacto e desgaste
Quantidade Mínima de Venda	6 Unidades

Aplicações Profissionais

A sua versatilidade e resistência tornam-no perfeito para uma vasta gama de aplicações, desde o serviço de ementas completas em restaurantes de alta cozinha até à utilização em buffets de hotelaria de grande escala ou eventos de catering. É a escolha acertada para servir sopas, massas, saladas ou pratos principais, assegurando sempre uma experiência gastronómica superior para o cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste utensílio de mesa diferencia-se pela sua superioridade em termos de durabilidade e estética. As orlas reforçadas minimizam as quebras e lascas, um fator crucial para a gestão de custos e a segurança alimentar. O acabamento em vidro de alta qualidade confere um brilho duradouro e uma superfície fácil de higienizar, crucial para cumprir as normas HACCP. É um investimento inteligente para qualquer gestor de F&B ou chef executivo que valoriza a longevidade e a apresentação cuidada.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste prato fundo em ambientes profissionais??

Concebido com orlas reforçadas e acabamento em vidro de alta qualidade, este prato de porcelana oferece excecional resistência ao impacto e ao desgaste diário, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção para preservar a qualidade do prato??

Este prato de porcelana é totalmente apto para máquina de lavar louça industrial. A sua superfície lisa e resistente facilita a limpeza, assegurando a higiene e mantendo o seu aspeto impecável com manutenção regular.

Qual a quantidade mínima de compra e porquê??

A quantidade mínima de venda é de 6 unidades para atender às necessidades de compras em maior volume, típicas de estabelecimentos como restaurantes e hotéis, otimizando a logística e garantindo stock para o seu negócio.

Este prato é adequado para aquecimento em fornos ou micro-ondas??

Embora a descrição não especifique a aptidão para forno ou micro-ondas, a porcelana de alta qualidade é geralmente tolerante a variações de temperatura. Recomenda-se consultar as diretrizes do fabricante para uso específico em equipamentos de confeção.

Quais as principais vantagens da porcelana para louça de mesa profissional??

A porcelana oferece uma combinação ideal de elegância, durabilidade e higiene. A sua superfície não porosa evita a absorção de odores e sabores, sendo fácil de limpar e mantendo um aspeto sofisticado que eleva a apresentação da ementa.