

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

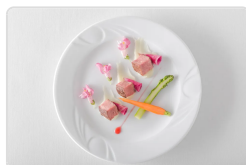


Prato Raso Porcelana Profissional 160mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE795101	Modelo:	HE795101
Marca:	HENDI	EAN:	8711369795101

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE795101

EAN	8711369795101
Material	Porcelana
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Prato raso de porcelana branca, 160mm, concebido para uso intensivo em hotelaria. Orlas reforçadas e alta resistência a impactos e desgaste.

Descricao Completa

Este prato de refeição de 160mm em porcelana branca foi concebido para suportar a intensidade do serviço profissional em restaurantes, hotéis e refeitórios. Com orlas reforçadas e um acabamento vidrado de alta qualidade, minimiza a quebra de louça, resultando em poupanças significativas e uma apresentação sempre impecável para os seus clientes. A sua durabilidade excecional face ao impacto e ao desgaste contínuo garante uma longevidade superior no exigente ambiente de cozinha.

Prato raso profissional — Características Técnicas

Diâmetro	160 mm
Peso Líquido	0,19 kg
Material	Porcelana branca

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes à la carte e buffets de hotel a cantinas escolares e serviços de catering. A sua robustez e design sóbrio tornam-no perfeito para o uso diário, resistindo a múltiplos ciclos de lavagem industrial e ao manuseamento constante, mantendo a sua estética original. Proporciona uma base versátil para a apresentação de entradas, sobremesas ou pratos principais em porções controladas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de louça de qualidade é um investimento crucial para qualquer negócio de restauração. Este modelo destaca-se pela sua formulação em porcelana de alta densidade, que não só confere uma estética elegante e intemporal, mas também uma superior capacidade de retenção térmica para os alimentos. As suas orlas reforçadas são um escudo contra lascas e fissuras, um problema comum em ambientes de ritmo acelerado, assegurando uma poupança a longo prazo na substituição de material e uma imagem profissional consistente.

Perguntas Frequentes

Qual a resistência deste prato a choques e lavagens intensivas??

O prato é fabricado com porcelana de alta resistência, concebido especificamente para suportar o impacto e o desgaste contínuo das cozinhas profissionais. As orlas reforçadas minimizam significativamente o risco de quebras durante o manuseamento e em máquinas de lavar louça industriais.

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

Sim, a porcelana de alta qualidade permite a sua utilização segura em fornos micro-ondas, sendo ideal para o reaquecimento rápido de pratos em ambientes de restauração. Esta funcionalidade acrescenta flexibilidade ao seu serviço.

Qual a quantidade mínima de compra para este artigo??

Este prato está disponível para compra em múltiplos de 12 unidades, permitindo-lhe adquirir a quantidade exata necessária para equipar o seu estabelecimento com eficiência e evitar o excesso de stock desnecessário.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção para preservar a durabilidade??

Para uma longevidade máxima, recomenda-se a lavagem em máquina de lavar louça industrial com detergentes adequados. Evite o uso de esfregões abrasivos que possam danificar o acabamento vidrado. A inspeção regular de qualquer lasca é aconselhável para manter os padrões de higiene e segurança.

Este prato pode ser empilhado de forma segura sem risco de danificar as orlas??

Sim, o design robusto com orlas reforçadas permite o empilhamento seguro dos pratos, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou área de serviço. Esta característica é essencial para a eficiência operacional em ambientes com grande volume.