

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 rapido
ao produto



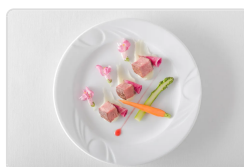
Hotelequip.pt

Prato Raso Porcelana Branca Profissional ø240mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE795507	Modelo:	HE795507
Marca:	HENDI	EAN:	8711369795507

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE795507

EAN	8711369795507
Cor	Branco
Diâmetro	21–30 cm
Material	Porcelana

Descricao Resumida

Prato raso em porcelana branca de ø240mm, com orlas reforçadas para alta resistência ao impacto e desgaste. Ideal para uso intensivo em restaurantes e hotéis.

Descricao Completa

Concebido para resistir ao ritmo acelerado de cozinhas profissionais e salas de refeição, este prato de mesa em porcelana branca de ø240mm é a solução ideal para apresentar as suas criações culinárias. Com orlas estrategicamente reforçadas, minimiza quebras e garante uma longevidade superior, suportando o uso contínuo e a lavagem industrial sem perder o seu brilho e resistência. A sua estética intemporal adapta-se perfeitamente a qualquer tipo de ementa, desde a cozinha tradicional portuguesa à gastronomia contemporânea.

Prato Raso Profissional — Características Técnicas

Tipo de Produto	Prato Raso
Material	Porcelana branca
Diâmetro	240mm
Peso Líquido	0,64kg
Resistência	Alta resistência ao impacto e desgaste
Acabamento	Orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade

Aplicações Profissionais

Este utensílio de mesa é indispensável em qualquer restaurante de alta afluência, hotéis com serviço de buffet ou à la carte, e estabelecimentos de catering que exigem louça elegante e resiliente. A sua cor branca pura realça a apresentação dos alimentos, tornando-o numa escolha versátil para o pequeno-almoço, almoço ou jantar, adaptando-se a diversos conceitos gastronómicos. Garante uma experiência de refeição superior para os seus clientes, sem comprometer a eficiência operacional.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste prato de porcelana destaca-se pela sua durabilidade excecional, que se traduz numa redução significativa dos custos de substituição a longo prazo. As orlas reforçadas são um diferencial crucial em ambientes de grande movimento, onde a probabilidade de impacto é elevada. A qualidade da porcelana branca não só oferece uma tela perfeita para a sua gastronomia, mas também assegura a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, sendo fácil de limpar e mantendo-se impecável mesmo após inúmeras lavagens industriais. Invista em peças que elevam a apresentação do seu espaço e a eficiência da sua operação.

Perguntas Frequentes

Qual é o material e a durabilidade esperada deste prato??

Este prato é fabricado em porcelana branca de alta qualidade com orlas reforçadas. Foi concebido para oferecer uma alta resistência ao impacto e desgaste, garantindo uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.

É seguro para máquina de lavar louça industrial e micro-ondas??

Sim, a porcelana de alta qualidade é perfeitamente adequada para a lavagem em máquinas de lavar louça industriais e para uso em micro-ondas, sem comprometer a sua integridade ou acabamento.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este prato??

A quantidade mínima de venda para este modelo de prato raso é de 12 unidades. Isto permite-lhe equipar o seu estabelecimento de forma eficiente e económica.

Como se dimensiona a louça para um novo restaurante ou para substituição??

Recomendamos considerar o número de lugares, a frequência de lavagem e a rotação de stock. Para um serviço contínuo, é aconselhável ter um mínimo de 2 a 3 pratos por lugar.

Este prato é resistente a quebra térmica??

A porcelana utilizada neste prato é conhecida pela sua estabilidade e resistência a variações de temperatura. No entanto, como qualquer cerâmica, evite choques térmicos extremos para prolongar a vida útil da peça.