

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



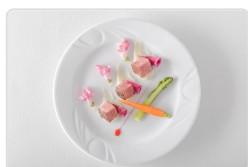
Hotelequip.pt

Prato Raso de Porcelana Profissional Ø320mm Reforçado

Informacoes do Produto

SKU:	HE795903	Modelo:	HE795903
Marca:	HENDI	EAN:	8711369795903

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE795903

EAN	8711369795903
Diâmetro	31–40 cm
Material	Porcelana

Descricao Resumida

Prato raso profissional em porcelana branca de alta resistência e orlas reforçadas (ø320mm). Ideal para hotelaria e restauração exigente. Vendido em packs de 6.

Descricao Completa

Apresentar a sua arte culinária exige a base perfeita. Este prato raso de 320mm em porcelana branca de qualidade superior foi concebido para o rigor da restauração moderna e da hotelaria. Com orlas cuidadosamente reforçadas e uma resistência excecional ao impacto e ao desgaste, garante uma longevidade superior e uma apresentação impecável, mesmo após múltiplos ciclos de lavagem e uso contínuo. É a escolha ideal para estabelecimentos que valorizam a durabilidade sem comprometer a elegância à mesa.

Prato de porcelana profissional — Características Técnicas

Tipo de Produto	Prato Raso Profissional
Material	Porcelana branca
Diâmetro	320 mm
Peso Líquido por Unidade	1,14 kg
Características Adicionais	Orlas reforçadas, acabamento em vidro de alta qualidade, alta resistência ao impacto e desgaste
Quantidade Mínima de Venda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este prato de grande diâmetro é indispensável em restaurantes de alta gastronomia, hotéis de luxo com serviço à la carte, e em eventos de catering que exigem uma apresentação marcante. A sua dimensão generosa permite a criação de composições culinárias sofisticadas, desde pratos principais elaborados a travessas de partilha elegantes. Garante que cada refeição seja servida com o requinte e a robustez que o seu negócio exige, suportando o ritmo acelerado de uma cozinha profissional e a exigência de um serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação deste prato reside na sua combinação superior de estética e funcionalidade. Ao contrário de louça comum que pode lascar ou desgastar-se rapidamente, este modelo oferece orlas reforçadas que resistem aos desafios diários da lavagem industrial e do manuseamento intensivo. O acabamento em vidro de alta qualidade não só realça a beleza da porcelana branca, como também confere uma camada extra de proteção, traduzindo-se numa redução de custos a longo prazo com a substituição de louça e mantendo sempre a imagem de excelência do seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem deste prato de porcelana para restaurantes??

A sua principal vantagem é a durabilidade. Com orlas reforçadas e alta resistência ao impacto e desgaste, minimiza quebras e prolonga a vida útil da sua louça em ambientes de uso intensivo.

Este prato pode ser lavado em máquinas de lavar loiça industriais??

Sim, a porcelana de alta qualidade e o seu design reforçado são especificamente concebidos para suportar os ciclos rigorosos de lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, mantendo a sua integridade e brilho.

Qual o diâmetro exato deste prato e para que tipo de pratos é mais adequado??

O prato tem um diâmetro de 320mm. É ideal para servir pratos principais generosos, composições gastronómicas que exigem espaço ou até como travessa individual em buffets e eventos.

Porque é importante escolher louça com orlas reforçadas para o meu estabelecimento??

As orlas reforçadas são cruciais para prevenir lascas e quebras, um problema comum em ambientes de restauração de alto tráfego. Isso resulta numa maior durabilidade da louça e, consequentemente, numa poupança significativa nos custos de substituição.

Este prato é vendido individualmente ou em conjunto??

Este prato é vendido em packs, com uma quantidade mínima de 6 unidades, otimizando o processo de aquisição para o reabastecimento de cozinhas e salas de refeição profissionais.