

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

Ramequim de Porcelana Estriado ø70x35mm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	HE783153	Modelo:	HE783153
Marca:	HENDI	EAN:	8711369783153

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE783153

EAN	8711369783153
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Porcelana
Cor	Branco

Descricao Resumida

Ramequim de porcelana estriado ø70x35mm, resistente a choques térmicos e impactos. Ideal para o serviço profissional, garantindo durabilidade e apresentação impecável.

Descricao Completa

Concebido para a exigência do serviço contínuo, este ramequim de porcelana com estrias oferece durabilidade superior e resistência a choques térmicos, ideal para a apresentação individual de sobremesas, acompanhamentos ou molhos. A sua composição robusta assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de cozinha profissional com elevada rotação.

Ramequim Porcelana — Ramequim de porcelana — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Material	Porcelana Especial
Diâmetro Exterior	70 mm
Altura	35 mm
Peso Líquido por unidade	0,09 kg
Cor	Branco Puro e Brilhante
Quantidade Mínima de Venda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Este ramequim é ideal para o Gestor de F&B de hotéis que procura uniformidade e resistência no serviço de pequenos-almoços e buffets, ou para o Chef de restaurante de cozinha tradicional portuguesa que pretende otimizar a apresentação individual de entradas e sobremesas. É igualmente adequado para snack-bares e pastelarias que necessitam de louça durável para servir molhos, compotas ou porções individuais com um toque de elegância.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta porcelana especial garante uma resistência inigualável a impactos e ao desgaste diário, superando as alternativas genéricas que facilmente se danificam com o uso intensivo. A sua excecional tolerância a choques térmicos permite que o ramequim transite do forno para a mesa ou para o frigorífico sem comprometer a sua integridade, reduzindo custos de substituição e mantendo a qualidade da apresentação ao longo do tempo. O acabamento branco puro e brilhante eleva a perceção do valor de qualquer prato.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste ramequim em uso intenso??

Este ramequim é fabricado com porcelana especial de alta resistência, concebida para suportar o impacto e o desgaste comuns em cozinhas e salas de restaurante com elevado volume de trabalho, minimizando a necessidade de substituições frequentes.

Pode ser utilizado no forno para confeccionar suflês ou gratins individuais??

Sim, a sua alta resistência a choques térmicos permite que este ramequim seja utilizado em fornos para a confeção de pratos que requerem altas temperaturas, como suflês ou gratins, sem risco de dano.

Como se processa a limpeza e manutenção para garantir a sua longevidade??

Este ramequim de porcelana é apto para lavagem em máquina de lavar louça profissional. Para manter o seu brilho e pureza, recomenda-se a utilização de detergentes não abrasivos e evitar o uso de esfregões metálicos.

É possível adquirir uma quantidade inferior à mínima indicada??

Não, este produto é comercializado em embalagens de 12 unidades, sendo esta a quantidade mínima de venda para garantir a otimização logística e de stock para profissionais da restauração.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este ramequim??

Devido à sua robustez e versatilidade, é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde hotéis e restaurantes a pastelarias, snack-bares e cantinas, que procuram louça resistente e

esteticamente agradável para o serviço individualizado.