

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 para Tapas Oval Profissional 0,35L Porcelana - 262x140mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE784013	Modelo:	HE784013
Marca:	HENDI	EAN:	8711369784013

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE784013
EAN	8711369784013
Capacidade (L)	26–50 L
Material	Porcelana

Cor

Branco

Descrição Resumida

Prato para tapas oval em porcelana de alta resistência, ideal para serviço profissional. Suporta choques térmicos e impacto. Dimensões: 262x140x33mm.

Descrição Completa

Este prato de serviço oval em porcelana oferece uma durabilidade superior para os ambientes mais exigentes do setor. O seu design, que integra pegas ergonômicas, assegura uma apresentação elegante e resiste simultaneamente aos rigores da utilização diária em restaurantes, snack-bares e buffets de hotelaria.

prato oval tapas — prato tapas oval — Prato para tapas profissional — Características Técnicas

Capacidade	0,35 Litros
Dimensões (CxLxA)	262 x 140 x 33 mm
Peso Líquido	0,42 kg
Material	Porcelana especial
Cor	Branco puro e brilhante
Resistência	Choques térmicos, alto impacto e desgaste
Funcionalidade	Com pegas
Quantidade Mínima Venda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o **Chef Executivo** de um restaurante de cozinha moderna, este prato oval é perfeito para a apresentação individual de entradas criativas, amuse-bouches ou tapas gourmet, elevando a experiência visual da ementa. Ideal para o **Gestor de F&B** em hotelaria ou serviços de catering, onde a durabilidade da louça é crucial para a rentabilidade, garantindo um ciclo de vida prolongado em buffets ou eventos. No **proprietário de snack-bar ou tasca**, beneficia da versatilidade para servir petiscos, acompanhamentos ou pequenas porções com um toque de elegância, resistindo ao uso intensivo e à lavagem frequente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A resistência excecional deste prato para tapas destaca-se no mercado profissional. Fabricado com porcelana especial, é capaz de suportar variações extremas de temperatura e impactos diários, superando a performance da louça comum. O seu branco puro e brilhante realça a cor dos alimentos, assegurando uma apresentação impecável que perdura ao longo do tempo e de múltiplos ciclos de lavagem intensiva, um fator crítico para a gestão da imagem do estabelecimento. As suas pegas integradas garantem um manuseamento seguro e ergonómico, essencial durante o serviço de sala.

Perguntas Frequentes

Qual a resistência deste prato a quedas e utilização intensiva??

O prato é fabricado com porcelana especial de alta densidade, concebida para oferecer elevada resistência ao impacto e desgaste. Embora nenhuma louça seja inquebrável, este material minimiza significativamente o risco de lascas e quebras em ambientes de serviço de mesa intensivo, como restaurantes e cantinas.

Este prato pode ser utilizado no forno ou micro-ondas??

Sim, a sua porcelana especial é resistente a choques térmicos extremos, o que permite a sua utilização segura em fornos e micro-ondas para manter ou aquecer alimentos antes de servir, suportando transições de temperatura sem danificar a peça.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção para preservar a cor e brilho??

Para preservar o branco puro e brilhante, recomenda-se a lavagem em máquina de lavar loiça profissional. A superfície de porcelana vitrificada é fácil de limpar e não absorve odores ou cores, mantendo a sua estética original mesmo após inúmeros ciclos de lavagem.

Este prato é adequado para a apresentação de qualquer tipo de tapa??

Com uma capacidade de 0,35L e forma oval, este prato é ideal para uma vasta gama de tapas, desde azeitonas marinadas, queijos, enchidos, até pequenas porções de patês ou saladas, garantindo que cada iguaria seja apresentada de forma individual e elegante.

As pegas do prato afetam a sua versatilidade no serviço de mesa??

As pegas ergonómicas deste prato oval foram concebidas para facilitar o transporte e manuseamento seguro, tanto pelo pessoal de sala como pelos clientes. Contribuem para uma apresentação mais sofisticada, sem comprometer a organização da mesa, sendo particularmente úteis em buffets ou serviços de take-away refinados.