

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

Assadeira Baixa em Porcelana Resistente 253x164mm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	HE785713	Modelo:	HE785713
Marca:	HENDI	EAN:	8711369785713

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE785713
EAN	8711369785713
Material	Porcelana
Cor	Bege, Branco

Descricao Resumida

Assadeira baixa em porcelana de alta resistência ao choque térmico e impacto. Ideal para serviço de mesa em ambientes profissionais, com 253x164x54mm.

Descricao Completa

Concebida para o rigor do serviço contínuo em ambientes profissionais, esta assadeira baixa em porcelana destaca-se pela sua durabilidade excepcional. A sua formulação especial confere-lhe resistência superior a choques térmicos e impactos, essencial para a gestão eficiente da mise en place e apresentação de iguarias, desde a cozinha até à mesa do cliente.

Assadeira baixa porcelana — Travessa porcelana profissional — Assadeira porcelana
— Características Técnicas

Tipo de Material	Porcelana Especial
Cor	Branco Creme
Dimensões (LxPxA)	253 x 164 x 54 mm
Peso Líquido	0,527 kg
Resistência	Choque térmico e impacto

Aplicações Profissionais

Para o gestor de restaurante que procura louça versátil e robusta para a ementa diária ou buffets de hotel, esta assadeira é ideal. A sua capacidade de resistir a variações extremas de temperatura

torna-a perfeita para a transição entre frio e quente no serviço de catering ou para a exposição de aperitivos em pastelarias e snack-bares, garantindo uma apresentação impecável e durabilidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A assadeira baixa de porcelana diferencia-se pela sua formulação avançada, que não só minimiza o risco de quebras por choque térmico, um problema comum na louça de menor qualidade, como também oferece uma elevada resistência ao impacto e desgaste diário. O seu peso leve facilita o manuseamento durante o serviço, otimizando a eficiência das equipas e reduzindo a fadiga, enquanto a cor branco creme realça a estética dos pratos servidos.

Perguntas Frequentes

Esta assadeira pode ir ao forno e ao micro-ondas??

Sim, a porcelana especial desta assadeira é resistente a choques térmicos, permitindo a sua utilização em fornos convencionais e micro-ondas, bem como no frigorífico e máquina de lavar loiça. A sua robustez foi concebida para suportar variações de temperatura sem fissuras.

Qual o melhor método de limpeza para manter a durabilidade??

Para uma limpeza eficaz e para preservar a sua longevidade, recomenda-se a lavagem em máquina de lavar loiça profissional. A sua superfície não porosa facilita a remoção de resíduos alimentares e evita a absorção de odores, mantendo a higiene exigida pelas normas HACCP.

Esta assadeira é adequada para buffets de longa duração??

Sim, devido à sua alta resistência ao impacto e desgaste, esta assadeira é uma excelente escolha para buffets com elevado tráfego de clientes. Permite uma apresentação contínua de alimentos, mantendo a integridade estética mesmo após múltiplas utilizações e lavagens diárias.

Como se compara o seu peso com outras assadeiras de porcelana??

Com um peso líquido de apenas 0,527 kg para as dimensões de 253x164x54mm, esta assadeira é relativamente leve comparada a outras opções de porcelana no mercado. Esta característica facilita o transporte e o serviço, minimizando o esforço da equipa de sala e cozinha.

Esta assadeira é compatível com suportes de buffet padrão??

As dimensões de 253x164mm são compatíveis com muitos sistemas de suportes de buffet e expositores Gastronorm não padronizados, especialmente os de menor formato. É aconselhável verificar as especificações do seu equipamento de buffet para garantir um encaixe perfeito, otimizando o seu espaço de exposição.