

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



Prato para Manteiga e Molhos Preto ø80mm (3 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE564561	Modelo:	HE564561
Marca:	HENDI	EAN:	8711369564561

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE564561
EAN	8711369564561

Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Pratos compactos pretos de ø80mm para manteiga e molhos. Higiênicos, leves e resistentes a choques, ideais para o serviço de mesa profissional.

Descricao Completa

O prato compacto para manteiga e molhos, em elegante cor preta, é uma solução robusta e higiénica para o serviço individual de mesa. Concebido para a dinâmica diária, este conjunto de 3 unidades otimiza a apresentação em qualquer estabelecimento de restauração.

Prato Manteiga Molhos Preto — Prato para Manteiga e Molhos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Cor	Preto
Dimensões (ØxA)	Ø80 x 30 mm
Peso Líquido	0.153 kg
Uso recomendado	Manteiga e molhos
Características adicionais	Higiénico, resistente a choques, leve

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou café que busca uma apresentação moderna para pequenos-almoços e lanches, ou para o gestor de restaurante de bairro que deseja padronizar o serviço de couvert. Ideal também para serviços de catering e eventos que exigem louça funcional, durável e fácil de manusear, garantindo um toque de sofisticação nas porções individuais.

Prato Preto para Molhos — Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste prato preto para manteiga e molhos reflete um compromisso com a funcionalidade e a estética. A sua resistência a choques minimiza a quebra no dia a dia do serviço de sala, e a facilidade de limpeza garante o cumprimento das normas de higiene com mínima manutenção. O formato compacto otimiza o espaço na mesa, contribuindo para uma gestão eficiente do serviço e uma experiência positiva para o cliente.

Perguntas Frequentes

Como garantir a durabilidade dos pratos??

Os pratos são resistentes a choques, mas a lavagem em máquinas de loiça profissionais com ciclos adequados e o armazenamento cuidadoso, evitando empilhamento excessivo, prolongam a sua vida útil.

Qual o material dos pratos??

A descrição do produto indica que o prato é de cor preta e possui características de higiene, leveza e resistência a choques. Embora o material exato não seja especificado, estas propriedades são comuns em materiais como melamina ou cerâmica de alta densidade, utilizados para uso profissional intensivo.

Este produto é adequado para buffet de pequeno-almoço??

Sim, o seu design compacto e a cor preta tornam-no ideal para buffets de pequeno-almoço em alojamentos locais ou hotéis, permitindo a apresentação individual de manteigas, compotas ou molhos, garantindo porções controladas e higiene.

Posso comprar unidades individuais ou apenas em conjunto??

Este produto é comercializado em conjuntos de 3 unidades, o que facilita a aquisição para substituição ou expansão do stock de forma económica e prática.

A cor preta desvanece com a lavagem??

Fabricado para resistir ao uso profissional contínuo, a cor preta é concebida para manter a sua intensidade mesmo após múltiplas lavagens em máquinas de loiça industriais, garantindo a durabilidade da estética.