

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



Hotelequip.pt

Prato Fundo Profissional Ø180mm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	HE621240	Modelo:	621240
Marca:	HENDI	EAN:	8711369621240

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	621240
EAN	8711369621240
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Prato fundo profissional de Ø180mm, ideal para servir sopas, caldos e sobremesas. Design robusto e funcional para uso intensivo em restaurantes e cantinas.

Descricao Completa

Este prato fundo, com um diâmetro de 180mm, é uma peça essencial para o serviço de mesa em qualquer estabelecimento profissional, concebido para servir sopas, caldos, massas ou sobremesas com eficiência.

Prato fundo 180mm — prato fundo HENDI 180mm — Prato Fundo Profissional — Características Técnicas

Diâmetro	180 mm
Dimensões (L×P×A)	189 × 189 × 29 mm
Peso Líquido	0,15 kg
Peso Bruto	0,16 kg

Aplicações Profissionais

Este prato fundo é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com serviço de refeições, e unidades de catering. É ideal para servir entradas, sopas, caldos, massas, risotos e sobremesas que requerem uma maior profundidade.

Prato Fundo — Principais Vantagens

- Design funcional e compacto, otimizado para empilhamento e arrumação eficiente.
- Construção robusta para resistir ao uso diário intensivo em ambientes profissionais.
- Fácil de limpar, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene.
- Versatilidade para servir diversos tipos de pratos, desde sopas a sobremesas.
- Leve, facilitando o manuseamento pela equipa de serviço.

Qual o material deste prato fundo?

As especificações fornecidas não detalham o material exato deste prato. No entanto, é projetado para uso profissional e durabilidade.

É adequado para máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, este prato é concebido para resistir às exigências de lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma higiene eficaz e durabilidade.

Qual a capacidade aproximada deste prato?

Embora a capacidade exata não seja especificada, o diâmetro de 180mm e a profundidade de 29mm (considerando a altura total) indicam que é adequado para porções individuais de sopas, caldos ou sobremesas.

Este prato é empilhável para otimizar o armazenamento?

Sim, o design deste prato fundo permite um empilhamento eficiente, o que é crucial para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais e áreas de serviço.

É resistente a choques e quebras?

Este prato é fabricado para ser robusto e durável, minimizando o risco de quebras e danos em ambientes de uso intensivo, embora a resistência exata dependa do material específico.