

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Prato de Servir Retangular para Buffet e Catering, 205x155mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE400203	Modelo:	HE400203
Marca:	HENDI	EAN:	8711369400203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE400203
EAN	8711369400203

Descricao Resumida

Travessa retangular de 205x155mm da Hendi, ideal para servir aperitivos e pequenas porções em buffets e eventos. Leve e prática para o serviço de mesa profissional.

Descricao Completa

A apresentação cuidada é crucial para a experiência do cliente, e esta travessa retangular de 205x155mm é desenhada para elevar o seu serviço de mesa. Ideal para a mise en place de aperitivos ou pequenas iguarias, garante uma exposição elegante e funcional em qualquer ambiente de restauração.

Prato de servir retangular — Aplicações Profissionais

Para o Gestor de Catering que procura otimizar a apresentação em eventos e coffee breaks, esta peça é perfeita para dispor finger food ou sobremesas individuais. O Chef de restaurante ou proprietário de pastelaria encontra nesta travessa uma solução versátil para o serviço de entradas, petiscos ou pequenas porções, elevando a perceção de valor no serviço de sala.

Apresentação Versátil — Principais Vantagens

O formato retangular compacto desta travessa permite uma otimização inteligente do espaço em buffets e balcões, facilitando a reposição e a manutenção da ordem. A sua leveza, com apenas 0,15kg, torna-a extremamente prática para o manuseamento frequente durante o rush do serviço, sem comprometer a robustez necessária para o uso diário em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Dimensões (LxP)	205 x 155mm
Peso Líquido	0,15kg

Como devo limpar e manter esta travessa para garantir a sua durabilidade?

A limpeza desta travessa deve ser feita com detergente neutro e água morna, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar loiça profissional. Para preservar o seu acabamento, evite esfregões abrasivos que possam danificar a superfície.

?

Qual a capacidade ideal desta travessa para servir porções individuais em eventos?

?

Com as suas dimensões de 205x155mm, esta travessa é ideal para servir 2 a 4 pequenas porções, como mini-sanduíches, canapés, doces ou uma seleção de queijos. Permite uma apresentação elegante sem sobrecarregar o prato.

Esta travessa é resistente a quedas ou impactos comuns em ambientes de restauração?

Embora projetada para o uso profissional, a resistência a quedas depende do material específico, que não está detalhado. Contudo, o seu design compacto e leve contribui para um manuseamento mais seguro, minimizando riscos de acidentes durante o serviço.

Posso utilizar esta travessa para servir alimentos quentes ou frios?

Sim, esta travessa é adequada para a apresentação de uma vasta gama de alimentos, tanto quentes como frios, tornando-a versátil para diversas aplicações em buffets, coffee breaks ou serviço à mesa.

Como posso otimizar o armazenamento destas travessas na minha cozinha ou área de serviço?

Devido ao seu formato retangular e dimensões padronizadas, estas travessas são facilmente empilháveis, permitindo um armazenamento compacto e eficiente. Recomenda-se o uso de panos ou separadores entre as peças para evitar riscos e prolongar a sua vida útil.