

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 de Porcelana Oslo ?280mm Branco p/ Serviço Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE768754	Modelo:	768754
Marca:	HENDI	EAN:	8711369768754

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	768754
EAN	8711369768754
Cor	Branco
Diâmetro	21–30 cm
Material	Porcelana

Descricao Resumida

Prato de porcelana branco 280mm com bordo elevado, ideal para serviço profissional. Resistente a riscos, empilhável, apto para micro-ondas e lava-loiça, otimizando a operação diária.

Descricao Completa

Essencial para o serviço de mesa profissional, este prato de porcelana branco de 280mm garante uma apresentação impecável. O seu bordo elevado previne derrames, otimizando a eficiência e a limpeza durante o rush do serviço em qualquer restaurante ou hotel.

Prato Oslo Branco — prato de porcelana profissional — Características Técnicas

Tipo de Produto	Prato de Serviço
Material Principal	Porcelana de alta qualidade
Cor	Branco
Diâmetro	280 mm
Dimensões (xA)	280 x 28 mm
Peso Líquido	1,08 kg

Acabamento	Vidrado, resistente a riscos
Compatibilidade	Micro-ondas e Máquina de lavar loiça
Funcionalidade Extra	Bordo elevado anti-derrames, empilhável

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B que procura otimizar a rotação de stock e garantir a durabilidade da louça, este prato é ideal para o serviço contínuo em hotéis, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou cantinas. A sua resistência e facilidade de limpeza são cruciais para operações com grande volume. Perfeito para o Chef Executivo que valoriza a estética e funcionalidade, permitindo apresentações de pratos do dia em restaurantes de bairro, ementas de autor em espaços mais requintados ou buffets de hotel, mantendo a mise en place elegante e minimizando preocupações com derrames. Também se adequa a snack-bares, pastelarias com serviço de refeições e empresas de catering, onde a robustez e a capacidade de ser empilhado facilitam o armazenamento e a utilização intensiva, suportando o ritmo acelerado sem comprometer a qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste prato de porcelana distingue-se pela sua durabilidade superior, crucial em ambientes de restauração de alta rotatividade. O seu acabamento vidrado de alta resistência protege contra riscos e desgaste, prolongando a vida útil e reduzindo os custos de substituição. A funcionalidade é elevada pelo bordo alto, que minimiza derrames de líquidos e molhos, uma vantagem operacional significativa para o serviço de sala. Além disso, a sua compatibilidade com micro-ondas e máquinas de lavar loiça otimiza os processos de confeção e higienização, conforme as exigências sanitárias. A capacidade de ser empilhado garante uma arrumação eficiente, essencial para cozinhas com espaço limitado, enquanto o seu design minimalista integra-se harmoniosamente em qualquer ambiente, desde um café moderno a um restaurante tradicional.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade deste prato em ambiente profissional??

Fabricado em porcelana de alta qualidade com acabamento vidrado, este prato é projetado para resistir ao uso intenso e contínuo de cozinhas e salas profissionais, minimizando riscos e desgaste diário.

Este prato pode ser utilizado no micro-ondas e na máquina de lavar loiça??

Sim, é totalmente seguro para utilização em micro-ondas, facilitando o reaquecimento de pratos, e pode ser lavado em máquinas de lavar loiça industriais, o que agiliza significativamente a higienização após cada serviço. Não é adequado para forno.

Como o bordo elevado do prato beneficia o serviço de mesa??

O design com bordo elevado é uma característica funcional essencial que previne o derrame de líquidos e molhos, garantindo que os pratos cheguem à mesa do cliente de forma impecável e reduzindo a necessidade de limpeza adicional na sala.

Este prato é empilhável? Qual o impacto na arrumação da cozinha??

Sim, este prato foi concebido para ser empilhável, o que é crucial para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais. Ajuda a manter a organização e a maximizar a capacidade de arrumação em armários e estantes.

Este tipo de prato é adequado para restaurantes com alta rotatividade de clientes??

Absolutamente. A combinação de durabilidade, resistência a riscos e facilidade de limpeza torna-o ideal para o ritmo acelerado de restaurantes com grande afluência. O seu design intemporal também garante que se mantém relevante esteticamente ao longo do tempo.