

# 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: 23/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Prato de Pizza em Porcelana ø310mm - Hotelequip

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE768792	<b>Modelo:</b>	HE768792
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369768792

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE768792

## Descrição Resumida

Prato de pizza Barocco Hendi em porcelana vidrada duradoura, com 310mm de diâmetro. Ideal para apresentação profissional, é compatível com micro-ondas e máquina de lavar loiça. Venda mínima de 6 unidades.

## Descrição Completa

Apresentar pizzas com distinção e durabilidade é crucial no serviço de sala, elevando a experiência do cliente. Este elegante travessa de 310mm de diâmetro, fabricada em porcelana vidrada, garante uma refeição superior e resiste ao ritmo intenso do dia a dia, sendo fornecida em embalagens de 6 unidades para otimizar o stock inicial.

### prato de pizza — Aplicações Profissionais

Para a pizzeria que valoriza a apresentação autêntica, o restaurante com serviço à mesa que procura louça resistente e esteticamente apelativa, ou o hotel que necessita de soluções duradouras para o seu buffet, este prato é ideal. Garante uma mise en place impecável e um serviço eficiente, adaptando-se a ambientes que exigem tanto funcionalidade como elegância.

### Porcelana Vidrada — Principais Vantagens

A sua construção em porcelana vidrada de alta resistência confere-lhe uma longevidade excepcional, minimizando custos de substituição no longo prazo. A compatibilidade com micro-ondas e máquina de lavar loiça otimiza a eficiência operacional, facilitando a preparação e a limpeza em conformidade com as normas HACCP, sem comprometer a integridade do design.

### Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	310 mm
<b>Material</b>	Porcelana envidraçada
<b>Compatibilidade Micro-ondas</b>	Sim

<b>Compatibilidade Máquina de Lavar Louça</b>	Sim
<b>Compatibilidade Forno</b>	Não
<b>Quantidade Mínima de Venda</b>	6 Unidades

#### **Como devo limpar e manter estes pratos para garantir a sua durabilidade?**

Estes pratos de porcelana vidrada são totalmente compatíveis com máquinas de lavar louça profissionais, o que simplifica a sua limpeza diária. Para manter o brilho e a integridade do material, evite o uso de produtos de limpeza abrasivos ou esfregões metálicos.

#### **Qual a quantidade mínima de compra e como posso dimensionar para o meu negócio?**

A quantidade mínima de venda é de 6 unidades, o que permite equipar o seu estabelecimento de forma eficiente. Para dimensionar, considere o número médio de pizzas servidas por turno e adicione uma margem para rotação e eventuais quebras, garantindo sempre pratos disponíveis.

#### **Posso utilizar este prato no forno para manter a pizza quente?**

Não, este prato não é adequado para uso em forno. A sua conceção em porcelana vidrada é otimizada para apresentação e aquecimento em micro-ondas, mas não suporta as altas temperaturas de um forno convencional, podendo danificar o material.

#### **São estes pratos resistentes a lascas e quebras no uso diário intenso?**

Sim, a porcelana vidrada utilizada na fabricação destes pratos é conhecida pela sua durabilidade e resistência a impactos, tornando-os adequados para o ambiente exigente de cozinhas e salas profissionais. Contudo, como qualquer louça, requer manuseamento cuidadoso para evitar danos.

#### **O design Barocco adapta-se a diferentes ambientes de restaurante?**

O design Barocco confere um toque clássico e sofisticado, ideal para restaurantes que procuram uma apresentação mais requintada. Embora se destaque em ambientes tradicionais, a sua elegância intemporal pode complementar também decorações modernas, adicionando

um elemento de contraste e distinção.