

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Prato de Piza em Porcelana Granito, ø310mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE768815	Modelo:	HE768815
Marca:	HENDI	EAN:	8711369768815

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE768815

EAN

8711369768815

Descrição Resumida

Prato de pizza em porcelana vitrificada de $\varnothing 310\text{mm}$, perfeito para o serviço de mesas profissional. Oferece durabilidade superior e é seguro para micro-ondas e lava-loiça, simplificando a rotina diária em restauração.

Descrição Completa

Prato de pizza em porcelana vitrificada, com $\varnothing 310\text{mm}$, ideal para o serviço de mesas profissional. Robusto e prático, é seguro para micro-ondas e máquina de lavar loiça, otimizando a eficiência operacional.

Prato de Pizza Granite — Prato de pizza porcelana — Características Técnicas

Diâmetro	$\varnothing 310\text{mm}$
Material	Porcelana envidraçada
Compatibilidade Micro-ondas	Sim
Compatibilidade Máquina de Loiça	Sim
Uso em Forno	Não
Quantidade Mínima de Venda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para pizzarias, restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, e até para snack-bares e esplanadas com serviço de mesa, este prato é ideal. Garante a apresentação visual da pizza ao cliente, resistindo ao ritmo intenso do serviço de almoços e jantares, onde a durabilidade e a facilidade de lavagem são cruciais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste prato de piza de porcelana vitrificada destaca-se pela sua durabilidade superior face a alternativas comuns, reduzindo custos de substituição a longo prazo. A sua resistência a riscos e compatibilidade com limpeza industrial, aliada à capacidade de aquecimento no micro-ondas, oferece flexibilidade operacional e otimiza a experiência do cliente.

Perguntas Frequentes

Este prato de piza pode ser usado em fornos de alta temperatura??

Não, este prato de piza é fabricado em porcelana envidraçada e não é adequado para uso em fornos, devendo ser utilizado apenas para servir ou aquecer brevemente em micro-ondas. O uso em forno pode comprometer a sua integridade e durabilidade.

Qual a vantagem da porcelana envidraçada em relação a outros materiais para pratos de piza??

A porcelana envidraçada oferece maior resistência a riscos, durabilidade e uma superfície não porosa, o que facilita a limpeza e garante uma higiene superior, essencial em ambientes profissionais. Além disso, mantém a temperatura dos alimentos de forma eficaz.

Este prato é seguro para lavagem intensiva em máquinas de loiça profissionais??

Sim, o prato foi concebido para suportar a lavagem em máquinas de loiça industriais, mantendo o seu brilho e resistência mesmo após ciclos de limpeza frequentes e a altas temperaturas, crucial para a eficiência de qualquer estabelecimento.

Para que tipo de estabelecimentos o diâmetro de ø310mm é mais indicado??

O diâmetro de ø310mm é versátil e ideal para servir pizzas individuais de tamanho médio ou fatias generosas de pizzas maiores. É perfeito para pizzarias, restaurantes, snack-bares e esplanadas que servem ementas variadas.

Porque é que a quantidade mínima de venda é de 6 unidades??

A venda em packs de 6 unidades visa facilitar a gestão de stock e reposição para negócios, permitindo adquirir um número adequado de pratos de uma só vez para o uso diário, otimizando o processo de compra e reduzindo a frequência de encomendas.