

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Chávena de Espresso Porcelana, 0,09L, ø63mm, Reforçada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE799161	<b>Modelo:</b>	HE799161
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369799161

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE799161
<b>EAN</b>	8711369799161

### Descricao Resumida

Chávena de expresso em porcelana de alta resistência ao impacto e desgaste, ideal para uso intensivo em restaurantes e hotéis. Garantia de 10 anos.

## Descricao Completa

Concebida para resistir ao ritmo acelerado da restauração, esta chávena de expresso em porcelana de 0,09L é a escolha ideal para estabelecimentos que valorizam a durabilidade e a estética. Com as suas orlas reforçadas e alta resistência ao impacto e desgaste, minimiza quebras e a necessidade de substituição frequente, garantindo um serviço de café consistente e profissional para os seus clientes.

### Chávena de Expresso Profissional — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	0,09 L
<b>Diâmetro</b>	63 mm
<b>Material</b>	Porcelana branca
<b>Características Especiais</b>	Orlas reforçadas, acabamento em vidro de alta qualidade
<b>Resistência</b>	Alta resistência ao impacto e desgaste
<b>Garantia</b>	10 anos
<b>Peso Líquido</b>	0,09 kg
<b>Quantidade Mínima de Venda</b>	12 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para a vasta gama de estabelecimentos que servem café, desde requintados hotéis e restaurantes de fine dining, até cafetarias movimentadas e buffets de pequeno-almoço. A sua estética clássica e intemporal adapta-se perfeitamente a qualquer ambiente, elevando a apresentação de cada expresso servido e reforçando a imagem de qualidade do seu negócio. É uma

escolha inteligente para diretores de F&B focados na otimização da durabilidade da loiça.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Optar por esta chávena de café não é apenas uma questão de estética, mas de investimento inteligente. A garantia de 10 anos contra defeitos de fabrico e a sua robustez superior, comprovada pelas orlas reforçadas, superam largamente as alternativas genéricas. Esta qualidade assegura uma redução significativa nos custos de substituição a longo prazo e uma consistência na apresentação que a sua ementa de bebidas merece, contribuindo para a satisfação do cliente e a reputação do seu serviço.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como a porcelana reforçada contribui para a durabilidade da chávena??**

*A porcelana reforçada e as orlas com acabamento em vidro de alta qualidade aumentam a resistência da chávena a impactos e lascas, elementos comuns em ambientes de utilização intensiva, prolongando a sua vida útil.*

### **Esta chávena de expresso pode ser lavada na máquina industrial??**

*Sim, a alta resistência ao desgaste da porcelana branca permite a lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais sem comprometer a sua integridade ou acabamento, otimizando a higiene e a eficiência na sua cozinha.*

### **Qual a vantagem de uma garantia de 10 anos para uma chávena??**

*Uma garantia de 10 anos reflete a confiança na qualidade superior do produto e oferece tranquilidade ao comprador, assegurando que o investimento na loiça profissional será duradouro e rentável a longo prazo, reduzindo custos de reposição inesperados.*

### **Qual a quantidade mínima para adquirir estas chávenas de café??**

*As chávenas são vendidas em embalagens de 12 unidades, o que facilita a aquisição em volume para restaurantes, hotéis e cafetarias que necessitam de um stock adequado para um serviço contínuo e eficiente, garantindo uniformidade.*

### **Este tipo de chávena é adequada para qualquer tipo de café expresso??**

*Com uma capacidade de 0,09L e um diâmetro de 63mm, é perfeitamente dimensionada para um expresso padrão ou um ristretto, concentrando o aroma e o sabor, ideal para uma apresentação clássica e para a apreciação da bebida.*