

# 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 Retangular Melamina 360x205mm para Serviço Buffet

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE561508	<b>Modelo:</b>	HE561508
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369561508

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE561508

EAN

8711369561508

## Descricao Resumida

Prato retangular em melamina para serviço de mesa e buffet. Leve, higiênico e resistente a choques, suporta temperaturas de -20 °C a 70 °C e é lavável na máquina.

## Descricao Completa

Este prato retangular, fabricado em composto de moldagem de melamina, é ideal para a apresentação de alimentos em buffets e serviços de mesa profissionais.

### Prato retangular melamina — Prato Retangular — Características Técnicas

<b>Material</b>	Composto de moldagem de melamina
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	360x205x38mm
<b>Peso Líquido</b>	0,65kg
<b>Resistência à Temperatura</b>	-20 °C a 70 °C
<b>Lavagem</b>	Máquina de lavar loiça
<b>Montagem</b>	Fornecido montado — pronto a instalar

### Aplicações Profissionais

Este prato retangular é uma solução versátil para a apresentação de alimentos em diversos ambientes profissionais. É ideal para hotéis, empresas de catering, restaurantes com serviço de buffet, pastelarias que servem refeições ligeiras, cantinas empresariais e eventos que requerem uma apresentação cuidada e durável.

### Prato Melamina — Principais Vantagens

- Leve e fácil de manusear, otimizando a eficiência do serviço.
- Resistente a choques, prolongando a vida útil do produto em ambientes de uso intensivo.
- Higiênico e fácil de limpar, garantindo a segurança alimentar.

- Proporciona uma excelente apresentação de alimentos, valorizando a ementa.
- Compatível com máquina de lavar loiça, facilitando a manutenção e poupando tempo.