

# 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 Pizza Profissional em Porcelana Efeito Granito ?330mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE774885	<b>Modelo:</b>	774885
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369774885

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	774885

EAN

8711369774885

## Descrição Resumida

Prato de pizza profissional em porcelana de alta qualidade com efeito granito 330mm. Ideal para uma apresentação sofisticada e fácil de limpar.

## Descrição Completa

Concebido para elevar a apresentação culinária, este travessa individual de 330mm em porcelana vidrada combina a estética do granito com a funcionalidade exigida no serviço de mesa profissional. Garante uma experiência gastronómica superior aos clientes, sem comprometer a durabilidade ou a higiene no dia a dia.

### prato para pizza — Prato de pizza porcelana — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	331 x 331 x 19 mm
Diâmetro	330 mm
Peso Líquido	1,19 kg
Material	Porcelana
Lavagem	Adequado para máquina de lavar loiça

### Aplicações Profissionais

Para o proprietário de pizzaria ou restaurante que valoriza a estética e a robustez, este prato é ideal para servir pizzas individuais, desde as clássicas às gourmet. Em estabelecimentos como snack-bars ou cafés com ementa diversificada, otimiza o serviço de mesa ao oferecer uma solução durável e com apresentação cuidada para refeições rápidas e completas. É também uma excelente opção para o gestor de F&B em hotelaria que procura louça resistente e esteticamente apelativa para buffets e eventos informais, facilitando a rotação de stock e a lavagem intensiva.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A qualidade da porcelana envidraçada assegura uma superfície resistente a riscos e de fácil limpeza, essencial para manter os padrões de higiene alimentar e a imagem de marca do estabelecimento. O seu distinto padrão com efeito granito oferece uma alternativa moderna e sofisticada à louça tradicional, permitindo que cada pizza seja apresentada como uma obra de arte culinária. Além disso, a sua compatibilidade com máquinas de lavar loiça profissionais garante uma operação eficiente e rápida no final de cada serviço, um aspeto crucial para a gestão do tempo e dos recursos.

## Perguntas Frequentes

---

### Como deve ser feita a limpeza e manutenção deste prato de pizza??

*Este prato de porcelana envidraçada é totalmente seguro para máquinas de lavar loiça profissionais, simplificando a limpeza diária. Para manter o seu padrão e brilho, recomenda-se evitar produtos de limpeza abrasivos que possam danificar a superfície.*

### Este prato é adequado para qualquer tipo de pizza em estabelecimentos profissionais??

*Com um diâmetro de 330mm, este prato é ideal para pizzas individuais de tamanho padrão, sendo versátil para a maioria das ofertas em pizzarias, restaurantes e cafetarias que servem pizzas de autor ou da ementa.*

### A porcelana envidraçada com efeito granito é resistente ao uso intensivo em restaurantes??

*Sim, a porcelana de alta qualidade com acabamento envidraçado é concebida para suportar o rigor do uso diário em cozinhas profissionais, minimizando riscos e mantendo a sua estética por mais tempo, contribuindo para a durabilidade da sua louça.*

### De que forma o design deste prato realça a apresentação da pizza??

*O padrão distinto com efeito granito cinzento oferece um fundo sofisticado e moderno que complementa a cor e os ingredientes da pizza, elevando a sua apresentação visual e a experiência do cliente no momento da refeição.*

### Este prato pode ser empilhado para otimizar o espaço de armazenamento??

*A estrutura robusta e o design plano do prato permitem que seja empilhado de forma segura e eficiente, facilitando o armazenamento em armários ou prateleiras de cozinhas profissionais e otimizando o espaço disponível.*