

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



Hotelequip.pt

Tigela de Sopa Porcelana Reforçada Ø160mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE799383	Modelo:	HE799383
Marca:	HENDI	EAN:	8711369799383

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE799383
EAN	8711369799383

Descricao Resumida

Tigela de sopa em porcelana de alta resistência, Ø160mm, ideal para serviço profissional em restaurantes e hotéis. Orlas reforçadas para maior durabilidade.

Descricao Completa

Apresentamos a **tigela de sopa profissional** em porcelana, concebida para resistir ao uso intensivo em ambientes de restauração e hotelaria. Com uma capacidade ideal de 0,34 litros e um diâmetro de 160mm, esta peça de louça oferece a combinação perfeita de funcionalidade e elegância. As suas orlas reforçadas garantem uma durabilidade excepcional, resistindo a impactos e ao desgaste diário, um fator crítico para a gestão de custos e a eficiência operacional em cozinhas com elevada rotação. Invista em qualidade comprovada para o seu serviço de mesa, garantindo uma apresentação impecável e uma vida útil prolongada.

tigela de sopa profissional — Características Técnicas

Tipo de Produto	Tigela de Sopa
Capacidade	0,34 Litros
Diâmetro	160 mm
Material	Porcelana branca
Peso Líquido	0,27 kg
Orlas	Reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade
Resistência	Alta resistência ao impacto e desgaste
Garantia	10 anos
Quantidade Mínima de Venda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Esta robusta taça de sopa é uma adição essencial para qualquer estabelecimento que preze pela durabilidade e pela estética no serviço de mesa. É perfeita para restaurantes que servem pratos do dia, buffets de hotel onde a louça está sujeita a manuseamento constante, ou empresas de catering que necessitam de material resistente para transporte e eventos. A sua cor branca clássica adapta-se a qualquer estilo de decoração e a sua resistência a choques minimiza a quebra, otimizando os custos operacionais do seu negócio e mantendo a uniformidade na apresentação do seu menu.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta tigela de porcelana significa investir na longevidade e na qualidade do seu serviço. A garantia de 10 anos destaca o compromisso com a excelência e a fiabilidade, um diferencial competitivo importante. A alta resistência ao impacto e ao desgaste reduz significativamente a necessidade de substituições frequentes, libertando orçamento para outras áreas do seu negócio. As orlas reforçadas, com acabamento em vidro de alta qualidade, não só aumentam a sua robustez como também conferem um toque de sofisticação à mesa, elevando a experiência do cliente e a imagem do seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

A que tipo de estabelecimentos se destina esta tigela de sopa??

Esta tigela é concebida especificamente para o setor profissional, sendo ideal para restaurantes, hotéis, buffets, cantinas e qualquer cozinha que exija louça de alta durabilidade e apresentação.

Qual a capacidade e as dimensões exatas da tigela??

A tigela tem uma capacidade de 0,34 litros e um diâmetro de 160mm. Estas dimensões são padronizadas para uma dose individual de sopa em serviços profissionais.

Esta tigela pode ser lavada na máquina de lavar loiça industrial??

Sim, a sua construção em porcelana de alta resistência ao impacto e desgaste, com orlas reforçadas, permite a utilização e lavagem segura em máquinas de lavar loiça industriais, suportando ciclos intensivos.

Que garantia é oferecida para este produto??

O produto beneficia de uma garantia de 10 anos, assegurando a sua qualidade e longevidade mesmo em ambientes de utilização profissional exigente, atestando a sua durabilidade.

Qual a quantidade mínima para compra??

Este produto é vendido em quantidade mínima de 12 unidades, o que facilita o aprovisionamento para cozinhas profissionais e garante um stock adequado para o serviço contínuo.