

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 Massa Profissional em Porcelana Ø300mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE799413	Modelo:	HE799413
Marca:	HENDI	EAN:	8711369799413

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE799413
EAN	8711369799413

Descricao Resumida

Prato de massa em porcelana branca Ø300mm, ideal para restauração. Orlas reforçadas e alta resistência ao impacto para uso profissional diário.

Descricao Completa

Concebido para resistir ao ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este prato de massa em porcelana branca é a escolha ideal para o seu estabelecimento. Com um diâmetro de 300mm, oferece o espaço perfeito para uma apresentação elegante de qualquer prato de massa, desde especialidades italianas a criações contemporâneas. A sua estética intemporal complementa qualquer decoração, garantindo que a sua ementa é servida com distinção e durabilidade. Projetado para otimizar o fluxo de serviço, este elemento de louça mantém a temperatura ideal dos alimentos por mais tempo.

Prato de massa profissional — Características Técnicas

Diâmetro	300mm
Peso Líquido	0,86kg
Material	Porcelana branca
Garantia	10 anos
Quantidade Mínima	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes que servem massas, hotéis com serviço de buffet, estabelecimentos de catering e cozinhas profissionais que procuram louça resistente e com excelente apresentação. A robustez da porcelana torna-o apto para o uso diário intensivo e para a lavagem em máquinas industriais, garantindo uma longa vida útil mesmo nas condições mais exigentes. Perfeito para realçar a experiência gastronómica dos seus clientes em qualquer ocasião, desde jantares formais a refeições casuais de alta qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste prato para massas diferencia-se pela sua durabilidade excepcional, com orlas reforçadas e um acabamento vidrado que oferece alta resistência ao impacto e ao desgaste. Esta característica é crucial para ambientes de grande volume, onde a quebra e a substituição constante de louça representam um custo significativo. Além disso, a sua garantia de 10 anos atesta a confiança na qualidade do material, proporcionando tranquilidade e um excelente retorno sobre o investimento para o seu negócio. É uma solução que une funcionalidade, resistência e uma apresentação que eleva qualquer prato.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste prato em ambiente profissional??

Este prato de porcelana foi concebido para alta resistência ao impacto e desgaste, com orlas reforçadas. Adicionalmente, possui uma garantia de 10 anos, assegurando uma longevidade excepcional no uso diário intenso de restaurantes e hotéis.

Este prato pode ser lavado em máquina de lavar louça industrial??

Sim, a sua construção em porcelana de alta qualidade e resistência ao desgaste permite a lavagem segura e eficiente em máquinas de lavar louça industriais. A superfície vidrada garante que mantém o seu aspeto impecável ciclo após ciclo.

Qual o diâmetro do prato e que tipo de massas pode servir??

O prato tem um diâmetro de 300mm, sendo perfeitamente dimensionado para servir porções generosas de diversas massas, como esparguete, tagliatelle ou raviolis, garantindo uma apresentação apelativa e funcional. A profundidade adequada também o torna versátil para outras especialidades.

É possível adquirir uma quantidade inferior a 6 unidades??

Este artigo é vendido em embalagens de 6 unidades, sendo esta a quantidade mínima de venda. Esta abordagem otimiza a logística e garante que o seu estabelecimento tenha stock suficiente para o serviço contínuo.

Quais os benefícios da porcelana para louça profissional??

A porcelana é um material superior para louça profissional devido à sua não-porosidade, que impede a absorção de odores e sabores, facilitando a higiene e a segurança alimentar. Além disso, confere aos pratos uma resistência térmica e mecânica elevadas, ideal para o uso intensivo.