

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

Prato Raso de Porcelana Reforçada Ø240mm - HENDI

Informacoes do Produto

SKU:	HE794074	Modelo:	HE794074
Marca:	HENDI	EAN:	8711369794074

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE794074

EAN

8711369794074

Descricao Resumida

Prato de porcelana branca HENDI com 240mm de diâmetro, ideal para serviço de mesa profissional. Orlas reforçadas e acabamento em vidro para alta resistência ao impacto e desgaste. Inclui 10 anos de garantia. Venda mínima: 12 unidades.

Descricao Completa

A robustez da porcelana branca de alta qualidade é essencial para o serviço de sala intensivo, garantindo que cada empratamento se destaque pela sua apresentação impecável. Este utensílio de mesa, com o seu diâmetro generoso, é ideal para servir pratos principais com elegância e resistência ao desgaste diário.

Prato Raso Porcelana — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Porcelana branca
Diâmetro	240mm
Peso Líquido	0,57kg
Quantidade Mínima de Venda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de hotel ou o Proprietário de restaurante com 40-80 lugares, este artigo de louça é fundamental para um serviço de mesa consistente e de qualidade. A sua durabilidade e design clássico adaptam-se perfeitamente a ambientes de catering, cantinas ou pastelarias que exigem resistência e uma apresentação cuidada.

Louça Reforçada — Principais Vantagens

Este artigo distingue-se pela sua construção em porcelana de alta qualidade, com orlas reforçadas e um acabamento em vidro que confere uma resistência superior ao impacto e ao desgaste. A garantia

de 10 anos atesta a confiança na sua longevidade, minimizando a necessidade de substituições frequentes e otimizando o custo por utilização no seu negócio.

Como devo limpar e manter estes pratos para garantir a sua durabilidade?

Estes pratos de porcelana são totalmente seguros para máquina de lavar louça, o que facilita a limpeza diária em ambientes profissionais. Para manter o seu brilho e evitar riscos, recomenda-se o uso de detergentes suaves e evitar esfregões abrasivos.

Qual a capacidade ideal de compra para um restaurante de médio porte?

A quantidade mínima de venda é de 12 unidades, o que é um bom ponto de partida para repor stock ou equipar uma secção. Para um restaurante de médio porte, aconselha-se a aquisição de um stock que permita ter pelo menos o dobro da capacidade de lugares sentados, considerando a rotação e eventuais quebras.

Que benefícios oferece a porcelana em comparação com outros materiais de louça?

A porcelana é conhecida pela sua durabilidade, resistência a riscos e capacidade de reter o calor, mantendo os alimentos quentes por mais tempo. Além disso, a sua superfície não porosa impede a absorção de odores e sabores, sendo mais higiénica e fácil de limpar, essencial para as normas HACCP.

A garantia de 10 anos cobre que tipo de danos ou defeitos?

A garantia de 10 anos abrange defeitos de fabrico e problemas relacionados com a resistência ao impacto e desgaste em condições normais de utilização profissional. Exclui danos causados por uso indevido, quedas acidentais ou alterações não autorizadas ao produto.

Estes pratos são adequados para empilhamento e otimização do espaço de armazenamento?

Sim, o design destes pratos de porcelana foi pensado para permitir um empilhamento eficiente, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas e áreas de serviço. A sua robustez garante que podem ser empilhados sem risco de danos, mesmo em grandes quantidades.