

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Prato Oval Porcelana 360x260mm para Restaurantes e Hotelaria

Informacoes do Produto

SKU:	HE780091	Modelo:	HE780091
Marca:	HENDI	EAN:	8711369780091

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE780091

EAN

8711369780091

Descrição Resumida

Prato oval em porcelana branca de 360x260mm, concebido para durabilidade no serviço de mesa profissional. Orlas reforçadas e alta resistência ao impacto para restaurantes e hotelaria.

Descrição Completa

Esta peça de loiça oval em porcelana branca de 360x260mm é essencial para o serviço de mesa em restaurantes e hotéis. Concebida com orlas reforçadas e acabamento vítreo, oferece alta resistência ao impacto e desgaste, fundamental para o ritmo exigente do dia a dia. Garante uma apresentação impecável e durabilidade para a sua operação.

Prato oval porcelana — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Porcelana branca
Dimensões (CxL)	360 x 260 mm
Peso Líquido	1,153 kg
Acabamento	Vítreo de alta qualidade
Resistência	Alta ao impacto e desgaste

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que valoriza tanto a estética quanto a funcionalidade, este prato oval é ideal na apresentação de pratos principais ou entradas em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras e hotéis de pequena ou média dimensão. A sua robustez torna-o perfeito para o serviço contínuo em cantinas, buffets ou mesmo em snack-bares e pastelarias com confecção, onde a

rotação de stock e a durabilidade são críticas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de um prato oval em porcelana de alta qualidade como este resulta diretamente na otimização da operação diária do seu negócio. As orlas reforçadas minimizam as quebras e lascas, um problema comum em ambientes de produção intensiva com elevado volume de serviço, contribuindo para uma significativa redução dos custos de substituição de louça. O seu acabamento vítreo não só confere uma estética superior para a sua ementa, destacando os pratos servidos, como também facilita a limpeza, garantindo a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar. É um investimento em durabilidade e profissionalismo.

Perguntas Frequentes

Este prato oval é compatível com máquinas de lavar loiça industriais??

Sim, a porcelana de alta resistência e o acabamento vítreo tornam este prato ideal para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, suportando ciclos intensos sem perder qualidade ou brilho, crucial para o seu negócio.

Qual a durabilidade esperada deste prato em ambientes de restauração movimentados??

Graças às suas orlas reforçadas e à alta resistência ao impacto e desgaste, este prato foi concebido para uma longa vida útil mesmo sob uso contínuo em cozinhas profissionais, reduzindo significativamente a necessidade de substituição de loiça.

Como posso garantir a melhor manutenção e higiene da porcelana??

A superfície lisa e o acabamento vítreo da porcelana facilitam a limpeza. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e evitar palhas de aço para preservar o brilho e a integridade da peça a longo prazo, mantendo a sua qualidade profissional.

É seguro utilizar este prato em fornos ou micro-ondas??

Sim, a porcelana de qualidade profissional é geralmente segura para uso em fornos e micro-ondas até temperaturas moderadas, permitindo manter os pratos quentes antes de servir ou para reaquecer, mas sempre com atenção para evitar choques térmicos.

A porcelana branca mantém a cor original após uso prolongado??

O acabamento vítreo de alta qualidade desta porcelana branca contribui para a sua resistência a manchas e descoloração por alimentos ou líquidos, assegurando que o prato mantenha a sua apresentação original mesmo após inúmeros ciclos de lavagem e uso intenso.