

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 Raso Porcelana Branca 230mm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	HE780022	Modelo:	HE780022
Marca:	HENDI	EAN:	8711369780022

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE780022

EAN

8711369780022

Descrição Resumida

Prato raso de 230mm em porcelana branca, com orlas reforçadas e acabamento vítreo. Oferece alta resistência ao impacto e desgaste, ideal para uso intensivo em restauração.

Descrição Completa

Este prato raso de 230mm, fabricado em porcelana branca de alta qualidade, é concebido para suportar as exigências diárias do serviço profissional. Apresenta orlas reforçadas e um acabamento vítreo, garantindo resistência superior ao impacto e ao desgaste.

Prato Raso Porcelana — Características Técnicas

Diâmetro	230mm
Peso Líquido	0.437kg
Material	Porcelana branca
Características	Orlas reforçadas, acabamento vítreo, alta resistência ao impacto e desgaste

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, cafés com serviço de refeições, cantinas empresariais, e pastelarias que servem pratos do dia. Adequado também para hotéis e serviços de catering que procuram louça durável e versátil para o dia a dia.

Prato Raso — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricado com orlas reforçadas e acabamento vítreo para resistir a impactos e desgaste diário.
- Higiene Otimizada:** A superfície lisa da porcelana facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os padrões de higiene.

- **Versatilidade de Apresentação:** O design clássico em porcelana branca adapta-se a qualquer tipo de ementa e ambiente.
- **Estabilidade no Serviço:** O peso e a construção robusta garantem um manuseamento seguro e estável.
- **Investimento Duradouro:** Reduz a necessidade de substituição frequente, otimizando os custos operacionais.