

# 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: 22/06/2026

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

## Prato Raso Porcelana Reforçada Ø290mm para Restaurantes

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE780046	<b>Modelo:</b>	HE780046
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369780046

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE780046

EAN

8711369780046

## Descrição Resumida

Prato raso profissional de Ø290mm em porcelana branca, com orlas reforçadas e acabamento vítreo para alta resistência ao impacto e desgaste em hotelaria.

## Descrição Completa

Este prato de serviço, concebido em porcelana branca de alta qualidade com um diâmetro de 290mm, oferece uma durabilidade excepcional essencial para o ritmo exigente do serviço de mesas profissional. As suas orlas reforçadas garantem uma resistência superior a impactos e lascas, prolongando a vida útil da sua louça e mantendo a apresentação impecável dos pratos.

### Prato Raso Profissional — Prato Raso Porcelana — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	Ø290 mm
Peso Líquido	0,911 kg
Material	Porcelana de Hotelaria

### Aplicações Profissionais

Para o Diretor de F&B de um hotel que prioriza a longevidade do material e a estética na apresentação das ementas, ou para o proprietário de um restaurante de cozinha tradicional que necessita de louça robusta e de fácil manutenção para o serviço diário, este prato raso é a solução ideal. A sua versatilidade permite que seja utilizado desde cantinas e snack-bars a estabelecimentos de catering com elevado volume.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A fabricação em porcelana branca de hotelaria confere a este prato um acabamento vítreo de alta qualidade, que não só realça a apresentação dos alimentos como também facilita a limpeza e a higiene, cumprindo as exigências do HACCP. A robustez das orlas reforçadas minimiza a quebra e o desgaste, traduzindo-se numa redução dos custos de substituição a longo prazo e garantindo um aspeto novo por mais tempo, mesmo após ciclos intensivos de lavagem.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como garantir a durabilidade deste prato raso em uso diário intenso??**

*A porcelana de hotelaria com orlas reforçadas foi concebida para suportar o uso profissional intensivo. Para maximizar a sua vida útil, evite choques térmicos extremos e siga as instruções de empilhamento seguro para prevenir lascas e quebras.*

### **Este prato é compatível com máquinas de lavar loiça industriais??**

*Sim, o acabamento vítreo de alta qualidade e a alta resistência ao desgaste tornam este prato perfeitamente adequado para ciclos frequentes em máquinas de lavar loiça profissionais, sem perder o brilho ou a integridade.*

### **Qual o diâmetro ideal deste prato para o meu tipo de restaurante??**

*Com 290mm de diâmetro, este prato raso é versátil para uma variedade de pratos principais, desde carne a peixe, permitindo espaço adequado para empratamento criativo. É uma escolha padrão e robusta para restaurantes de dimensão média e estabelecimentos de catering.*

### **A porcelana branca deste prato mantém-se impecável com o tempo??**

*Graças ao seu acabamento vítreo de alta qualidade, a porcelana branca é altamente resistente a manchas e riscos. Para manter o seu brilho, uma limpeza regular com detergentes não abrasivos é suficiente, garantindo uma apresentação sempre elegante.*

### **Este prato pode ser utilizado no micro-ondas ou forno para aquecimento??**

*Sim, a porcelana de hotelaria é geralmente segura para utilização em micro-ondas e fornos para aquecimento de alimentos. No entanto, é aconselhável evitar mudanças bruscas de temperatura para preservar a estrutura da louça.*