

# 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



Hotelequip.pt

## Prato Raso de Porcelana Reforçada Ø320mm para Restauração

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE780107	<b>Modelo:</b>	HE780107
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369780107

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE780107

EAN

8711369780107

## Descrição Resumida

Prato raso Ø320mm em porcelana branca reforçada, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Alta resistência a impactos e desgaste.

## Descrição Completa

Concebido para resistir ao ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este prato raso em porcelana oferece uma durabilidade excepcional e um acabamento vítreo que realça a apresentação dos pratos. As suas orlas reforçadas garantem uma resistência superior ao impacto, minimizando quebras e o custo de reposição no serviço diário de refeições.

### Prato raso profissional — Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	320 mm
<b>Peso Líquido</b>	1.112 kg
<b>Material</b>	Porcelana branca

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com serviço de refeições ou cantinas empresariais, este prato raso de 320mm adapta-se perfeitamente à apresentação de pratos principais, desde um bacalhau à Brás até um prato de massa gourmet. A sua robustez é uma mais-valia para a logística de hotéis com buffets e empresas de catering que necessitam de louça resistente ao manuseamento frequente.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste prato raso profissional destaca-se pela sua composição em porcelana de alta qualidade, concebida para resistir ao uso intensivo em ambientes comerciais. As orlas reforçadas minimizam os riscos de lascamento, prolongando a vida útil da louça e representando uma poupança significativa a longo prazo para o seu negócio. Além da resistência, o acabamento vítreo confere um

brilho duradouro e facilita a limpeza, mantendo a higiene e a apresentação impecável dos pratos.

## Perguntas Frequentes

---

### **Este prato raso pode ser utilizado em máquinas de lavar louça industriais?**

Sim, a porcelana reforçada e o acabamento vítreo deste prato são concebidos para suportar os ciclos intensivos de lavagem em máquinas de louça profissionais, mantendo a sua integridade e brilho.

### **Qual a principal vantagem das orlas reforçadas?**

As orlas reforçadas aumentam significativamente a resistência do prato a impactos e lascamentos, um problema comum em ambientes de restauração de alto tráfego. Isso resulta numa maior durabilidade e redução dos custos de substituição.

### **É adequado para micro-ondas e forno?**

Embora a descrição não especifique, a maioria da porcelana de qualidade profissional é segura para micro-ondas. Para uso em forno, é recomendável verificar sempre as indicações do fabricante ou realizar um teste prévio.

### **Como garantir a longevidade e o brilho da porcelana?**

Para prolongar a vida útil e manter o brilho, evite choques térmicos extremos e o uso de produtos de limpeza abrasivos. Utilize detergentes adequados para louça e siga as instruções de carregamento da sua máquina de lavar.

### **Este prato é empilhável?**

Sim, o design deste prato raso é otimizado para empilhamento eficiente, o que é crucial para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais e facilitar o transporte em eventos de catering.