

# 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 Fundo de Porcelana Reforçada Profissional Ø300mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE794517	<b>Modelo:</b>	HE794517
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369794517

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE794517

EAN

8711369794517

## Descrição Resumida

Prato fundo de porcelana Ø300mm com orlas reforçadas e 10 anos de garantia. Resistente a impacto e desgaste para uso profissional intenso.

## Descrição Completa

Para estabelecimentos de restauração e hotelaria que exigem o máximo em durabilidade e apresentação, este prato fundo de porcelana de 300mm é a escolha ideal. Concebido para resistir ao uso intensivo diário, com orlas reforçadas e um acabamento de alta qualidade, minimiza as quebras e o custo de substituição de louça, garantindo uma estética impecável por muitos anos.

### prato fundo porcelana profissional — Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	300mm
<b>Peso Líquido</b>	1kg
<b>Material</b>	Porcelana branca
<b>Acabamento</b>	Vidro de alta qualidade nas orlas
<b>Resistência</b>	Elevada ao impacto e desgaste
<b>Garantia</b>	10 anos

### Aplicações Profissionais

Este prato fundo é a base perfeita para a apresentação de sopas ricas, massas elaboradas, risotos cremosos ou saladas frescas em restaurantes de alta afluência e hotéis de 4 e 5 estrelas. A sua robustez é indispensável para serviços de almoço movimentados, jantares formais e buffets que exigem rotação constante e resistência a manuseamentos frequentes. Um investimento que valoriza

a ementa do seu estabelecimento.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Distinguido pela sua robustez e garantia de 10 anos, este prato de porcelana sobressai face a alternativas genéricas. A sua composição em porcelana branca de hotelaria, com orlas especialmente reforçadas, assegura uma durabilidade excepcional contra lascas e quebras. Escolher esta loiça significa investir na redução a longo prazo dos custos operacionais, mantendo sempre a elegância e a qualidade no serviço.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a durabilidade esperada deste prato de porcelana em uso profissional??**

*Este prato fundo foi concebido para alta resistência ao impacto e desgaste, sendo acompanhado por uma garantia de 10 anos. A sua construção robusta em porcelana branca com orlas reforçadas assegura uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de restauração exigentes.*

### **Como devo realizar a limpeza e manutenção para preservar a qualidade do prato??**

*A porcelana branca permite uma limpeza fácil e eficaz, sendo compatível com máquinas de lavar louça industriais. Para prolongar o seu brilho e evitar riscos, recomenda-se o uso de detergentes neutros e a secagem completa antes do armazenamento.*

### **Este prato é adequado para todos os tipos de estabelecimentos de restauração??**

*Sim, o seu design clássico e a durabilidade superior tornam-no ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes gourmet e hotéis até cafés e serviços de catering que procuram qualidade e resistência para a sua loiça de mesa.*

### **Qual é a quantidade mínima de compra para este prato fundo??**

*Este prato fundo está disponível para venda numa quantidade mínima de 6 unidades. Esta condição permite que os estabelecimentos renovem ou expandam o seu inventário de forma eficiente.*

### **Que vantagens oferece a orla reforçada e o acabamento em vidro de alta qualidade??**

*As orlas reforçadas minimizam o risco de lascas e quebras, um problema comum na loiça de uso intensivo. O acabamento em vidro de alta qualidade não só confere uma estética superior como também melhora a resistência a riscos e manchas, mantendo o prato impecável.*