

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 Profissional em Porcelana Reforçada Ø270mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE787038	Modelo:	HE787038
Marca:	HENDI	EAN:	8711369787038

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE787038

EAN

8711369787038

Descricao Resumida

Prato raso profissional Hendi em porcelana branca de alta qualidade, com \varnothing 270mm. Orlas reforçadas e acabamento em vidro para máxima resistência ao impacto e desgaste. Inclui 10 anos de garantia para uso intensivo em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Apresentar uma refeição com distinção exige louça que resista ao ritmo intenso do serviço; este prato de mesa, com o seu design robusto e acabamento de alta qualidade, garante uma durabilidade excepcional para o uso diário em ambientes profissionais, mantendo a elegância na apresentação.

prato raso profissional — Características Técnicas

Marca	HENDI
Material	Porcelana branca
Diâmetro	270mm
Peso Líquido	0,79kg
Garantia	10 anos

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que valoriza a apresentação e a resistência, estes pratos são ideais para o serviço à la carte ou menus de grupo. O Gestor de F&B de hotel ou catering encontrará na sua robustez e facilidade de manutenção uma solução eficiente para buffets e grandes eventos, enquanto a pastelaria ou churrasqueira pode usá-los para servir pratos principais com confiança.

Durabilidade Superior — Principais Vantagens

A porcelana branca Hendi distingue-se pela sua construção com orlas reforçadas e um acabamento em vidro de alta qualidade, conferindo-lhe uma resistência superior ao impacto e ao desgaste diário. Esta robustez é validada por uma garantia de 10 anos, assegurando um investimento duradouro e

fiável para qualquer operação de serviço de mesas.

Este prato pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional?

Sim, a porcelana Hendi é concebida para suportar as exigências de lavagem em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma limpeza eficaz e higiénica sem comprometer a sua integridade ou acabamento.

Qual a quantidade ideal de pratos a adquirir para um restaurante com 50 lugares?

Para um restaurante com 50 lugares, recomenda-se ter pelo menos 2 a 3 pratos por lugar para gerir o rush do serviço e a lavagem, o que significa entre 100 a 150 unidades, considerando a quantidade mínima de venda de 12 unidades.

O que confere a este prato a sua alta resistência ao impacto?

A alta resistência é resultado da sua construção em porcelana de qualidade superior, com orlas especificamente reforçadas e um acabamento em vidro que aumenta a sua durabilidade contra choques e quedas acidentais no ambiente de serviço.

O design minimalista deste prato é adequado para qualquer tipo de cozinha ou ambiente?

Sim, o seu design em porcelana branca clássica e minimalista torna-o extremamente versátil, adaptando-se perfeitamente a uma vasta gama de estilos culinários e decorações, desde a cozinha tradicional à mais contemporânea, valorizando sempre a apresentação do prato.

A garantia de 10 anos cobre que tipo de danos ou defeitos?

A garantia de 10 anos cobre defeitos de fabrico e problemas relacionados com a durabilidade estrutural do material sob condições normais de uso profissional, assegurando a substituição ou reparação em caso de falhas prematuras que não resultem de mau uso.