

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tigela de Sopa Profissional 0,38L Ø120mm Porcelana Reforçada

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE798805 | Modelo: | HE798805 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369798805 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE798805 |
| EAN | 8711369798805 |

Descricao Resumida

Tigela de sopa em porcelana branca reforçada, 0,38L, Ø120mm. Ideal para restaurantes e hotéis. Alta resistência ao impacto e desgaste. Vendida em 12 unid.

Descricao Completa

Concebida para a exigência diária dos ambientes de restauração e hotelaria, a **tigela de sopa profissional** em porcelana reforçada de 0,38L e diâmetro de 120mm eleva a apresentação da sua ementa. Este recipiente robusto não só garante uma durabilidade excepcional, resistindo a impactos e ao desgaste contínuo, como também proporciona uma experiência de refeição superior ao manter a temperatura ideal da sopa por mais tempo. É a escolha inteligente para gestores de F&B que procuram otimizar a longevidade da sua louça e reduzir custos de reposição, sem comprometer a elegância e a funcionalidade.

tigela de sopa profissional — Características Técnicas

| | |
|-----------------------------------|---|
| Capacidade | 0,38 Litros |
| Diâmetro do Produto | 120 mm |
| Material | Porcelana branca com orlas reforçadas e acabamento em vidro de alta qualidade |
| Resistência | Alta resistência ao impacto e desgaste |
| Peso Líquido | 0,25 kg |
| Quantidade Mínima de Venda | 12 unidades |

Aplicações Profissionais

Este elegante recipiente é ideal para uma vasta gama de contextos profissionais, desde restaurantes de alta cozinha a buffets de hotéis de cinco estrelas. A sua capacidade de 0,38L é perfeita para servir entradas de sopa, cremes ou caldos, garantindo porcionamento consistente e uma apresentação impecável. Em ambientes de catering ou eventos, a resistência da porcelana reforçada minimiza quebras, mesmo com uso intensivo, assegurando um serviço contínuo e sem preocupações para a sua equipa e clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta tigela de porcelana distingue-se pela sua durabilidade incomparável, que se traduz numa significativa poupança a longo prazo para o seu negócio. As orlas reforçadas protegem contra os choques diários, um fator crítico em cozinhas profissionais de ritmo acelerado. Além disso, o seu design clássico e o acabamento em vidro de alta qualidade complementam qualquer decoração de mesa, elevando a percepção de valor dos pratos servidos. É um investimento inteligente para quem busca um equilíbrio perfeito entre funcionalidade robusta e sofisticação.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta tigela em ambientes profissionais??

Esta tigela foi concebida com orlas reforçadas e porcelana de alta resistência, garantindo uma vida útil prolongada mesmo sob o uso intensivo e frequente lavagem em cozinhas profissionais.

É possível adquirir estas tigelas individualmente??

Não, este produto é vendido em embalagens de 12 unidades, o que é ideal para abastecer cozinhas de restaurantes e hotéis que necessitam de grandes quantidades.

Como se processa a limpeza e manutenção desta louça??

A porcelana é de fácil limpeza, sendo adequada para máquinas de lavar loiça industriais. Recomenda-se o uso de detergentes neutros para preservar o acabamento.

Esta tigela pode ser utilizada no micro-ondas ou forno??

Sim, a porcelana de alta qualidade é segura para aquecimento em micro-ondas e fornos convencionais, permitindo flexibilidade no serviço de confeção e reaquecimento.

Quais os benefícios das orlas reforçadas??

As orlas reforçadas minimizam o risco de lascas e quebras durante o manuseamento, empilhamento e lavagem, prolongando a vida útil da louça e garantindo a segurança alimentar.