

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

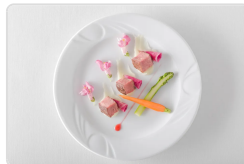


Prato Raso Porcelana Profissional 160mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE795101	Modelo:	HE795101
Marca:	HENDI	EAN:	8711369795101

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE795101

EAN

8711369795101

Descrição Resumida

Prato raso de porcelana branca, 160mm, concebido para uso intensivo em hotelaria. Orlas reforçadas e alta resistência a impactos e desgaste.

Descrição Completa

Este prato de refeição de 160mm em porcelana branca foi concebido para suportar a intensidade do serviço profissional em restaurantes, hotéis e refeitórios. Com orlas reforçadas e um acabamento vidrado de alta qualidade, minimiza a quebra de louça, resultando em poupanças significativas e uma apresentação sempre impecável para os seus clientes. A sua durabilidade excepcional face ao impacto e ao desgaste contínuo garante uma longevidade superior no exigente ambiente de cozinha.

Prato raso profissional — Características Técnicas

Diâmetro	160 mm
Peso Líquido	0,19 kg
Material	Porcelana branca

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes à la carte e buffets de hotel a cantinas escolares e serviços de catering. A sua robustez e design sóbrio tornam-no perfeito para o uso diário, resistindo a múltiplos ciclos de lavagem industrial e ao manuseamento constante, mantendo a sua estética original. Proporciona uma base versátil para a apresentação de entradas, sobremesas ou pratos principais em porções controladas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de louça de qualidade é um investimento crucial para qualquer negócio de restauração. Este modelo destaca-se pela sua formulação em porcelana de alta densidade, que não só confere uma estética elegante e intemporal, mas também uma superior capacidade de retenção térmica para os alimentos. As suas orlas reforçadas são um escudo contra lascas e fissuras, um problema comum em ambientes de ritmo acelerado, assegurando uma poupança a longo prazo na substituição de material e uma imagem profissional consistente.

Perguntas Frequentes

Qual a resistência deste prato a choques e lavagens intensivas??

O prato é fabricado com porcelana de alta resistência, concebido especificamente para suportar o impacto e o desgaste contínuo das cozinhas profissionais. As orlas reforçadas minimizam significativamente o risco de quebras durante o manuseamento e em máquinas de lavar louça industriais.

Este prato é adequado para aquecimento em micro-ondas??

Sim, a porcelana de alta qualidade permite a sua utilização segura em fornos micro-ondas, sendo ideal para o reaquecimento rápido de pratos em ambientes de restauração. Esta funcionalidade acrescenta flexibilidade ao seu serviço.

Qual a quantidade mínima de compra para este artigo??

Este prato está disponível para compra em múltiplos de 12 unidades, permitindo-lhe adquirir a quantidade exata necessária para equipar o seu estabelecimento com eficiência e evitar o excesso de stock desnecessário.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção para preservar a durabilidade??

Para uma longevidade máxima, recomenda-se a lavagem em máquina de lavar louça industrial com detergentes adequados. Evite o uso de esfregões abrasivos que possam danificar o acabamento vidrado. A inspeção regular de qualquer lasca é aconselhável para manter os padrões de higiene e segurança.

Este prato pode ser empilhado de forma segura sem risco de danificar as orlas??

Sim, o design robusto com orlas reforçadas permite o empilhamento seguro dos pratos, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou área de serviço. Esta característica é essencial para a eficiência operacional em ambientes com grande volume.