

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

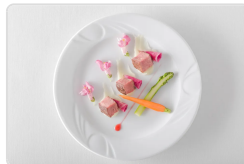


Prato Raso Porcelana Branca Profissional ø240mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE795507	Modelo:	HE795507
Marca:	HENDI	EAN:	8711369795507

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE795507

EAN

8711369795507

Descrição Resumida

Prato raso em porcelana branca de ø240mm, com orlas reforçadas para alta resistência ao impacto e desgaste. Ideal para uso intensivo em restaurantes e hotéis.

Descrição Completa

Concebido para resistir ao ritmo acelerado de cozinhas profissionais e salas de refeição, este prato de mesa em porcelana branca de ø240mm é a solução ideal para apresentar as suas criações culinárias. Com orlas estrategicamente reforçadas, minimiza quebras e garante uma longevidade superior, suportando o uso contínuo e a lavagem industrial sem perder o seu brilho e resistência. A sua estética intemporal adapta-se perfeitamente a qualquer tipo de ementa, desde a cozinha tradicional portuguesa à gastronomia contemporânea.

Prato Raso Profissional — Características Técnicas

Tipo de Produto	Prato Raso
Material	Porcelana branca
Diâmetro	240mm
Peso Líquido	0,64kg
Resistência	Alta resistência ao impacto e desgaste
Acabamento	Orlas reforçadas com acabamento em vidro de alta qualidade

Aplicações Profissionais

Este utensílio de mesa é indispensável em qualquer restaurante de alta afluência, hotéis com serviço de buffet ou à la carte, e estabelecimentos de catering que exigem louça elegante e resiliente. A sua

cor branca pura realça a apresentação dos alimentos, tornando-o numa escolha versátil para o pequeno-almoço, almoço ou jantar, adaptando-se a diversos conceitos gastronómicos. Garante uma experiência de refeição superior para os seus clientes, sem comprometer a eficiência operacional.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste prato de porcelana destaca-se pela sua durabilidade excepcional, que se traduz numa redução significativa dos custos de substituição a longo prazo. As orlas reforçadas são um diferencial crucial em ambientes de grande movimento, onde a probabilidade de impacto é elevada. A qualidade da porcelana branca não só oferece uma tela perfeita para a sua gastronomia, mas também assegura a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, sendo fácil de limpar e mantendo-se impecável mesmo após inúmeras lavagens industriais. Invista em peças que elevam a apresentação do seu espaço e a eficiência da sua operação.

Perguntas Frequentes

Qual é o material e a durabilidade esperada deste prato??

Este prato é fabricado em porcelana branca de alta qualidade com orlas reforçadas. Foi concebido para oferecer uma alta resistência ao impacto e desgaste, garantindo uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.

É seguro para máquina de lavar louça industrial e micro-ondas??

Sim, a porcelana de alta qualidade é perfeitamente adequada para a lavagem em máquinas de lavar louça industriais e para uso em micro-ondas, sem comprometer a sua integridade ou acabamento.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este prato??

A quantidade mínima de venda para este modelo de prato raso é de 12 unidades. Isto permite-lhe equipar o seu estabelecimento de forma eficiente e económica.

Como se dimensiona a louça para um novo restaurante ou para substituição??

Recomendamos considerar o número de lugares, a frequência de lavagem e a rotação de stock. Para um serviço contínuo, é aconselhável ter um mínimo de 2 a 3 pratos por lugar.

Este prato é resistente a quebra térmica??

A porcelana utilizada neste prato é conhecida pela sua estabilidade e resistência a variações de temperatura. No entanto, como qualquer cerâmica, evite choques térmicos extremos para prolongar a vida útil da peça.