

# 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: 24/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Prato para Tapas Oval Profissional 0,35L Porcelana - 262x140mm

### Informacoes do Produto

SKU:	HE784013	Modelo:	HE784013
Marca:	HENDI	EAN:	8711369784013

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE784013
EAN	8711369784013

### Descricao Resumida

Prato para tapas oval em porcelana de alta resistência, ideal para serviço profissional. Suporta choques térmicos e impacto. Dimensões: 262x140x33mm.

## Descricao Completa

Este prato de serviço oval em porcelana oferece uma durabilidade superior para os ambientes mais exigentes do setor. O seu design, que integra pegas ergonómicas, assegura uma apresentação elegante e resiste simultaneamente aos rigores da utilização diária em restaurantes, snack-bares e buffets de hotelaria.

### prato oval tapas — prato tapas oval — Prato para tapas profissional — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	0,35 Litros
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	262 x 140 x 33 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,42 kg
<b>Material</b>	Porcelana especial
<b>Cor</b>	Branco puro e brilhante
<b>Resistência</b>	Choques térmicos, alto impacto e desgaste
<b>Funcionalidade</b>	Com pegas
<b>Quantidade Mínima Venda</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Para o **Chef Executivo** de um restaurante de cozinha moderna, este prato oval é perfeito para a apresentação individual de entradas criativas, amuse-bouches ou tapas gourmet, elevando a experiência visual da ementa. Ideal para o **Gestor de F&B** em hotelaria ou serviços de catering, onde a durabilidade da louça é crucial para a rentabilidade, garantindo um ciclo de vida prolongado em buffets ou eventos. No **proprietário de snack-bar ou tasca**, beneficia da versatilidade para

servir petiscos, acompanhamentos ou pequenas porções com um toque de elegância, resistindo ao uso intensivo e à lavagem frequente.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A resistência excecional deste prato para tapas destaca-se no mercado profissional. Fabricado com porcelana especial, é capaz de suportar variações extremas de temperatura e impactos diários, superando a performance da louça comum. O seu branco puro e brilhante realça a cor dos alimentos, assegurando uma apresentação impecável que perdura ao longo do tempo e de múltiplos ciclos de lavagem intensiva, um fator crítico para a gestão da imagem do estabelecimento. As suas pegas integradas garantem um manuseamento seguro e ergonómico, essencial durante o serviço de sala.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a resistência deste prato a quedas e utilização intensiva??**

*O prato é fabricado com porcelana especial de alta densidade, concebida para oferecer elevada resistência ao impacto e desgaste. Embora nenhuma louça seja inquebrável, este material minimiza significativamente o risco de lascas e quebras em ambientes de serviço de mesa intensivo, como restaurantes e cantinas.*

### **Este prato pode ser utilizado no forno ou micro-ondas??**

*Sim, a sua porcelana especial é resistente a choques térmicos extremos, o que permite a sua utilização segura em fornos e micro-ondas para manter ou aquecer alimentos antes de servir, suportando transições de temperatura sem danificar a peça.*

### **Como deve ser realizada a limpeza e manutenção para preservar a cor e brilho??**

*Para preservar o branco puro e brilhante, recomenda-se a lavagem em máquina de lavar loiça profissional. A superfície de porcelana vitrificada é fácil de limpar e não absorve odores ou cores, mantendo a sua estética original mesmo após inúmeros ciclos de lavagem.*

### **Este prato é adequado para a apresentação de qualquer tipo de tapa??**

*Com uma capacidade de 0,35L e forma oval, este prato é ideal para uma vasta gama de tapas, desde azeitonas marinadas, queijos, enchidos, até pequenas porções de patês ou saladas, garantindo que cada iguaria seja apresentada de forma individual e elegante.*

### **As pegas do prato afetam a sua versatilidade no serviço de mesa??**

*As pegas ergonómicas deste prato oval foram concebidas para facilitar o transporte e manuseamento seguro, tanto pelo pessoal de sala como pelos clientes. Contribuem para uma apresentação mais sofisticada, sem comprometer a organização da mesa, sendo particularmente úteis em buffets ou serviços de take-away refinados.*