

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

Prato para Tapas em Porcelana Ø65mm – Conjunto 6 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE784372	Modelo:	HE784372
Marca:	HENDI	EAN:	8711369784372

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE784372
EAN	8711369784372

Descricao Resumida

Prato para tapas em porcelana Ø65mm, de alta resistência ao impacto e desgaste. Leve e branco brilhante, garante durabilidade e uma apresentação profissional impecável de petiscos.

Descricao Completa

Concebido para o serviço de mesa intenso, este prato para tapas em porcelana Ø65mm oferece resistência superior ao impacto e desgaste. A sua leveza e acabamento branco brilhante garantem uma apresentação duradoura e sofisticada de petiscos.

Prato de Porcelana para Tapas — Prato para tapas porcelana — Características Técnicas

Dimensões (Ø x A)	65 x 15 mm
Peso Líquido	0.228 kg
Material	Porcelana de alta resistência
Cor	Branco brilhante
Quantidade por embalagem	6 unidades
Venda mínima	2 unidades (12 pratos)

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B que procura otimizar a longevidade da louça e reduzir custos de substituição, estes pratos são perfeitos para o serviço de tapas em hotéis e restaurantes de ementa variada. Ideais também para proprietários de snack-bares e cafeterias que pretendem elevar a apresentação de aperitivos e entradas, mantendo a durabilidade face ao uso diário intenso.

Durabilidade Superior — Principais Vantagens

A durabilidade é a principal vantagem deste prato em porcelana, superando as alternativas comuns no mercado. A sua formulação especial confere-lhe uma alta resistência ao impacto, minimizando quebras e consequentemente os custos de reposição, enquanto o acabamento branco brilhante realça a qualidade dos alimentos servidos.

Perguntas Frequentes

Como deve ser feita a limpeza e manutenção dos pratos para garantir a sua durabilidade??

A limpeza pode ser feita manualmente ou em máquinas de lavar loiça profissionais. A porcelana de alta resistência suporta ciclos de lavagem intensivos sem perder o brilho, sendo compatível com detergentes comuns em cozinhas profissionais.

Qual a quantidade mínima de compra e como posso dimensionar para o meu negócio??

A quantidade mínima de venda é de 2 unidades (total de 12 pratos). Para dimensionar, considere o número de lugares, a rotação de stock no serviço de tapas e um stock de segurança para quebras inesperadas.

Estes pratos são adequados para aquecer no forno ou micro-ondas??

Sim, a porcelana de alta resistência é geralmente adequada para uso em fornos e micro-ondas, permitindo manter os petiscos quentes antes de servir. Contudo, evite choques térmicos extremos para preservar a integridade do material.

O design simples e a cor branca permitem combinar com outras peças de louça??

O design minimalista e a cor branco brilhante facilitam a combinação com uma vasta gama de louças e estilos de mesa. É uma base neutra que complementa qualquer decoração, desde a mais tradicional à mais contemporânea.

Estes pratos resistem bem a mudanças rápidas de temperatura??

A porcelana especial é concebida para alta resistência ao desgaste e impacto, mas como todo o material cerâmico, choques térmicos muito abruptos (por exemplo, de um forno quente para água fria) devem ser evitados para prolongar a vida útil da peça.