

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Prato Raso 240mm para Serviço de Mesa Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE621233	Modelo:	621233
Marca:	HENDI	EAN:	8711369621233

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	621233
EAN	8711369621233

Descricao Resumida

Prato raso de 240 mm de diâmetro, ideal para serviço de mesa em restaurantes, cafés e cantinas. Leve, funcional e adequado para uso intensivo profissional.

Descrição Completa

Este prato raso de 240 mm de diâmetro é uma solução prática e versátil para o serviço de mesa em qualquer estabelecimento de restauração, garantindo funcionalidade e durabilidade no uso diário.

Prato Raso 240mm — Prato Raso Inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	240 mm
Dimensões (CxLxA)	242 x 242 x 22 mm
Peso Líquido	0,259 kg
Peso Bruto	0,259 kg
Origem	CN
Código HS	73239400
Entrega Postal	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e tascas, a cafés com serviço de refeições, cantinas empresariais e escolares, e até mesmo para o serviço de catering em eventos. A sua dimensão torna-o adequado para pratos principais ou acompanhamentos.

Prato Raso — Principais Vantagens

- Design funcional e neutro, fácil de integrar em qualquer ambiente de serviço de mesa.
- Dimensão padrão de 240 mm, versátil para diversos tipos de pratos e apresentações.
- Leveza que facilita o manuseamento e transporte pela equipa de sala durante o serviço.
- Adequado para uso intensivo em ambientes profissionais, garantindo durabilidade.

- Fácil de limpar e empilhar, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas e copas.

Qual o material deste prato raso?

Embora o material específico não seja detalhado, este prato é concebido para uso profissional, implicando uma composição robusta e adequada para lavagem frequente e uso intensivo em restauração.

Este prato é adequado para máquina de lavar louça industrial?

Sim, como equipamento destinado a cozinhas profissionais e hotelaria, é projetado para suportar ciclos de lavagem em máquinas de lavar louça industriais.

Qual o diâmetro útil para a apresentação do prato?

O diâmetro de 240 mm oferece uma área ampla e funcional para a apresentação de pratos principais, entradas ou acompanhamentos, permitindo uma boa composição visual.

É possível empilhar estes pratos para otimizar o armazenamento?

Sim, o design destes pratos permite um empilhamento eficiente, o que é crucial para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas e áreas de serviço com volume elevado.

Este prato é resistente a choques térmicos?

Para uso profissional, estes pratos são geralmente fabricados para resistir a variações de temperatura comuns em cozinhas, como o contacto com alimentos quentes ou a lavagem.