

# 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



## Prato Fundo para Massa em Porcelana Decorativa Ø275mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE769935	<b>Modelo:</b>	769935
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369769935

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	769935
<b>EAN</b>	8711369769935

## Descricao Resumida

Prato de porcelana envidraçada com padrão distinto, ideal para servir massa. Durável e compatível com máquina de lavar loiça. Dimensões: Ø275mm.

## Descricao Completa

Este prato fundo de porcelana de Ø275mm foi concebido para uma apresentação superior de pratos de massa, combinando funcionalidade e estética. Com um padrão decorativo distinto e porcelana envidraçada de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza no serviço de mesa diário.

**Prato para massa profissional — prato para massa HENDI — Prato para Massa Barocco — Prato para massa porcelana — Características Técnicas**

<b>Dimensões (ØxH)</b>	275 x 62 mm
<b>Material</b>	Porcelana envidraçada
<b>Peso Líquido</b>	0,78 kg
<b>Compatibilidade</b>	Máquina de lavar loiça

## Aplicações Profissionais

Este prato é a escolha ideal para Chefs e Gerentes de Sala em restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias ou até pastelarias com oferta de refeições, que pretendem uma apresentação cuidada para os seus pratos de massa. Adapta-se perfeitamente ao serviço de mesa, conferindo um toque de distinção em qualquer ambiente gastronómico, desde o pequeno snack-bar ao hotel com buffet.

## Porquê Escolher Este Equipamento

Este prato de porcelana fundo destaca-se pela sua durabilidade superior e facilidade de manutenção, características essenciais para o uso profissional intensivo. O padrão decorativo 'Barocco' não só eleva a estética da mesa, como também contribui para uma experiência gastronómica memorável, sendo totalmente seguro para lavagem em máquina de loiça, otimizando a rotação e higiene no serviço de sala.

## Perguntas Frequentes

### **Este prato pode ser lavado em máquina de lavar loiça profissional?**

Sim, o prato de massa em porcelana envidraçada foi concebido para ser totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais. A sua superfície resistente garante que o padrão decorativo e a qualidade do material se mantêm intactos mesmo após ciclos de lavagem frequentes, otimizando a higiene e a longevidade do produto no seu estabelecimento.

### **Qual a durabilidade esperada da porcelana em ambiente de restauração?**

A porcelana envidraçada de alta qualidade confere a este prato uma resistência superior a impactos e lascas, comum no manuseamento diário de um restaurante. Com o cuidado adequado, este prato irá manter a sua aparência e funcionalidade por um período prolongado, representando um investimento duradouro para o seu serviço de mesa.

### **Este prato pode ser usado para além de massa?**

Embora seja perfeito para massa, o seu design fundo e o diâmetro de Ø275mm tornam-no versátil para servir outros pratos como saladas generosas, risotos ou até sobremesas complexas. A sua estética elegante adapta-se a diversas criações culinárias, ampliando as opções de utilização na sua ementa.

### **O padrão decorativo é adequado para todos os tipos de restaurantes?**

O distinto padrão decorativo do prato Barocco adiciona um toque clássico e elegante à mesa. É particularmente adequado para restaurantes que procuram um estilo mais sofisticado ou que desejam criar um contraste interessante com uma decoração moderna, diferenciando a experiência do cliente.

### **Este prato ajuda a manter a temperatura da massa durante o serviço?**

A porcelana, por ser um material com boa capacidade de retenção térmica, contribui para manter a temperatura ideal dos pratos de massa por mais tempo na mesa. Esta característica é benéfica para a experiência gastronómica do cliente, especialmente em serviços que requerem um ritmo mais pausado ou em esplanadas.