

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



Prato de Pizza Porcelana 310mm – Coleção Recipe Vermelho Tijolo

Informacoes do Produto

SKU:	HE768778	Modelo:	768778
Marca:	HENDI	EAN:	8711369768778

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	768778
EAN	8711369768778

Descricao Resumida

Prato de pizza em porcelana vidrada de alta qualidade, 310mm, ideal para uma apresentação apelativa e duradoura. Resistente à máquina de lavar loiça.

Descricao Completa

Eleve a experiência de serviço de pizza com este prato em porcelana vidrada de alta qualidade, concebido para resistir ao uso diário em estabelecimentos profissionais. O seu design autêntico, com acabamento vermelho tijolo, garante uma apresentação impecável, mesmo durante o pico do serviço, contribuindo para uma memorável experiência do cliente.

Prato de Pizza Porcelana — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	310 mm
Dimensões (CxLxA)	314 x 314 x 20 mm
Material	Porcelana Vidrada
Peso Líquido	1,13 kg
Compatibilidade	Máquina de Lavar Loiça

Aplicações Profissionais

Este prato de pizza é um investimento inteligente para estabelecimentos que valorizam tanto a estética quanto a funcionalidade. Para o proprietário de pizzeria ou restaurante italiano que busca

realçar a autenticidade da sua ementa, este prato assegura que cada fatia é apresentada de forma convidativa. É igualmente ideal para o gestor de catering que organiza eventos e buffets, onde a resistência e a facilidade de limpeza são cruciais para um serviço contínuo e eficiente, mantendo sempre uma imagem profissional.

Prato de Pizza em Porcelana — Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricado em porcelana vidrada de alta qualidade, este prato oferece uma durabilidade superior face a impactos e riscos, essencial no ambiente exigente de uma cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil. A sua superfície não porosa facilita a limpeza e garante a higiene, sendo totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais, otimizando o tempo de rotação de loiça e reduzindo custos operacionais. O padrão temático "vermelho tijolo" adiciona um toque distintivo à mesa, elevando a estética da apresentação e complementando a experiência gastronómica do cliente, diferenciando o seu serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade deste prato de pizza em ambiente profissional??

A porcelana vidrada de alta qualidade confere a este prato uma resistência superior a quebras e lascas, suportando o uso contínuo e os ciclos de lavagem intensivos comuns em restaurantes e cozinhas profissionais.

Este prato pode ser usado noutros tipos de serviço além de pizza??

Embora concebido para pizza, o seu design plano e robusto permite-lhe ser utilizado para servir outros pratos que beneficiem de uma apresentação espaçosa, como travessas de aperitivos ou tábuas de queijos, em buffets ou eventos especiais.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção para prolongar a vida útil do prato??

Para maximizar a longevidade, lave o prato em máquina de lavar loiça industrial, utilizando detergentes adequados para porcelana e evitando abrasivos. Certifique-se de que os pratos são manuseados com cuidado para evitar impactos diretos durante o armazenamento.

O diâmetro de 310mm é adequado para pizzas de tamanho standard??

Sim, um diâmetro de 310mm é versátil e geralmente acomoda pizzas de tamanho médio a grande, sendo uma escolha standard para a maioria das pizzarias e restaurantes. Permite uma boa margem para a apresentação e manuseio.

O padrão "vermelho tijolo" resiste a lavagens frequentes??

A porcelana vidrada com a qual o prato é fabricado garante que o padrão inspirado no mundo da pizza seja resistente ao desvanecimento e à abrasão, mesmo após inúmeros ciclos de lavagem em máquinas industriais, mantendo a sua estética original.