

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 Porcelana Ø200mm com Rebordo Alto para Restaurante

Informacoes do Produto

SKU:	HE768730	Modelo:	768730
Marca:	HENDI	EAN:	8711369768730

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	768730
EAN	8711369768730

Descricao Resumida

Prato de porcelana Ø200mm com rebordo alto, durável e empilhável. Ideal para serviço profissional, apto para máquina de loiça e micro-ondas.

Descricao Completa

A gestão de um serviço de mesa eficiente em qualquer estabelecimento de restauração exige louça robusta e funcional. Este prato de porcelana, com 200mm de diâmetro e um rebordo elevado de 25mm, é concebido para otimizar a apresentação e minimizar derrames, suportando o ritmo de serviço contínuo. A sua construção em porcelana de alta qualidade com acabamento vidrado garante durabilidade e resistência a riscos.

Prato Oslo Ø200mm Branco — prato Oslo branco — Prato de porcelana — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Porcelana
Diâmetro	200 mm
Altura	25 mm
Dimensões (LxPxA)	202 x 202 x 28 mm
Peso Líquido	0,62 kg
Peso Bruto	0,62 kg

Apto para Micro-ondas	Sim
Apto para Máquina de Louça	Sim
Apto para Forno	Não
Empilhável	Sim

Aplicações Profissionais

Este prato é uma escolha acertada para o proprietário de um restaurante de cozinha tradicional portuguesa que valoriza a durabilidade e uma apresentação cuidada. É igualmente ideal para o gestor de um snack-bar ou hamburgueria que necessita de louça resistente ao uso intensivo e fácil de limpar. A sua versatilidade e design intemporal adaptam-se também a pastelarias com serviço de refeições ligeiras e cantinas empresariais, onde a praticidade e a higiene são cruciais.

Prato de Porcelana Oslo — Principais Vantagens

A construção em porcelana de elevada qualidade, com um acabamento vidrado, confere a este prato uma resistência superior a riscos e uma longevidade excepcional, crucial para reduzir custos de substituição. O rebordo elevado, com 25mm de altura, é uma característica diferenciadora, prevenindo o derrame de molhos e líquidos durante o transporte e consumo, o que melhora a experiência do cliente e a eficiência do serviço de sala. Além disso, o seu design empilhável facilita o armazenamento otimizado do espaço e a aptidão para máquina de lavar louça e micro-ondas agiliza os processos de limpeza e reaquecimento na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Este prato é resistente a quebras ou lascas em ambientes de alta rotação??

Sim, o prato de porcelana é fabricado com um acabamento vidrado que aumenta significativamente a sua resistência a riscos e pequenos impactos, tornando-o adequado para o uso diário em restaurantes e cafetarias com grande afluência.

Como devo realizar a manutenção e limpeza do prato??

Este prato é totalmente apto para máquina de lavar louça, o que simplifica a limpeza em cozinhas profissionais. Para preservar o acabamento vidrado, recomenda-se a utilização de detergentes não abrasivos e evitar esfregões metálicos.

A dimensão de 200mm é adequada para que tipo de porções ou pratos??

Com um diâmetro de 200mm, este prato é ideal para entradas, sobremesas, pratos principais de porção individual em restaurantes mais requintados, ou para o serviço de pequenos-almoços e lanches em pastelarias e hotéis, onde um prato mais compacto é preferível.

É seguro utilizar este prato para reaquecer alimentos no micro-ondas??

Sim, o prato é especificamente concebido para ser seguro em micro-ondas, permitindo o reaquecimento direto de pratos sem necessidade de transferência para outro recipiente, o que acelera o serviço em ambientes profissionais.

O rebordo alto do prato realmente ajuda a evitar derrames de líquidos??

Absolutamente. O rebordo de 25mm de altura atua como uma barreira eficaz, contendo molhos, caldos ou sumos, o que é particularmente útil para pratos com maior teor líquido, garantindo uma apresentação limpa e prevenindo acidentes na mesa.