

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 de Porcelana Oslo ?280mm Branco p/ Serviço Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE768754	Modelo:	768754
Marca:	HENDI	EAN:	8711369768754

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	768754
EAN	8711369768754

Descricao Resumida

Prato de porcelana branco 280mm com bordo elevado, ideal para serviço profissional. Resistente a riscos, empilhável, apto para micro-ondas e lava-loiça, otimizando a operação diária.

Descricao Completa

Essencial para o serviço de mesa profissional, este prato de porcelana branco de 280mm garante uma apresentação impecável. O seu bordo elevado previne derrames, otimizando a eficiência e a limpeza durante o rush do serviço em qualquer restaurante ou hotel.

Prato Oslo Branco — prato de porcelana profissional — Características Técnicas

Tipo de Produto	Prato de Serviço
Material Principal	Porcelana de alta qualidade
Cor	Branco
Diâmetro	280 mm
Dimensões (Ax)	280 x 28 mm
Peso Líquido	1,08 kg
Acabamento	Vidrado, resistente a riscos
Compatibilidade	Micro-ondas e Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B que procura otimizar a rotação de stock e garantir a durabilidade da louça, este prato é ideal para o serviço contínuo em hotéis, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou cantinas. A sua resistência e facilidade de limpeza são cruciais para operações com grande volume. Perfeito para o Chef Executivo que valoriza a estética e funcionalidade, permitindo apresentações de pratos do dia em restaurantes de bairro, ementas de autor em espaços mais requintados ou buffets de hotel, mantendo a mise en place elegante e minimizando preocupações com derrames. Também se adequa a snack-bares, pastelarias com serviço de refeições e empresas de catering, onde a robustez e a capacidade de ser empilhado facilitam o armazenamento e a utilização intensiva, suportando o ritmo acelerado sem comprometer a qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste prato de porcelana distingue-se pela sua durabilidade superior, crucial em ambientes de restauração de alta rotatividade. O seu acabamento vidrado de alta resistência protege contra riscos e desgaste, prolongando a vida útil e reduzindo os custos de substituição. A funcionalidade é elevada pelo bordo alto, que minimiza derrames de líquidos e molhos, uma vantagem operacional significativa para o serviço de sala. Além disso, a sua compatibilidade com micro-ondas e máquinas de lavar louça otimiza os processos de confeção e higienização, conforme as exigências sanitárias. A capacidade de ser empilhado garante uma arrumação eficiente, essencial para cozinhas com espaço limitado, enquanto o seu design minimalista integra-se harmoniosamente em qualquer ambiente, desde um café moderno a um restaurante tradicional.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade deste prato em ambiente profissional??

Fabricado em porcelana de alta qualidade com acabamento vidrado, este prato é projetado para resistir ao uso intenso e contínuo de cozinhas e salas profissionais, minimizando riscos e desgaste diário.

Este prato pode ser utilizado no micro-ondas e na máquina de lavar louça??

Sim, é totalmente seguro para utilização em micro-ondas, facilitando o reaquecimento de pratos, e pode ser lavado em máquinas de lavar louça industriais, o que agiliza significativamente a higienização após cada serviço. Não é adequado para forno.

Como o bordo elevado do prato beneficia o serviço de mesa??

O design com bordo elevado é uma característica funcional essencial que previne o derrame de líquidos e molhos, garantindo que os pratos cheguem à mesa do cliente de forma impecável e reduzindo a necessidade de limpeza adicional na sala.

Este prato é empilhável? Qual o impacto na arrumação da cozinha??

Sim, este prato foi concebido para ser empilhável, o que é crucial para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais. Ajuda a manter a organização e a maximizar a capacidade de arrumação em armários e estantes.

Este tipo de prato é adequado para restaurantes com alta rotatividade de clientes??

Absolutamente. A combinação de durabilidade, resistência a riscos e facilidade de limpeza torna-o ideal para o ritmo acelerado de restaurantes com grande afluência. O seu design intemporal também garante que se mantém relevante esteticamente ao longo do tempo.