

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Prato de Tapas Redondo Melamina 14 cm | Cinzento

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22308	Modelo:	P22308
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661153089

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22308
EAN	8421661153089
Cor	Cinzento
Material	Melamina
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Prato redondo em melamina de 14 cm para tapas e pequenas porções. Durável, leve e ideal para serviço de mesa profissional. Resistente a -20°C a +70°C.

Descricao Completa

Concebido para resistir ao ritmo acelerado do serviço de mesa profissional, este prato redondo de 14 cm em melamina oferece uma solução robusta e leve para a apresentação de tapas e pequenas ementas. A sua composição assegura durabilidade e praticidade, otimizando a eficiência em qualquer serviço.

Prato de Tapas — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Cinzento
Diâmetro	14 cm
Largura	14 cm
Profundidade	14 cm
Altura	2.5 cm
Peso	0.11 kg
Temperaturas Suportadas	-20°C a +70°C
Contacto com Alimentos	Aprovado por SGS

Aplicações Profissionais

Este prato em melamina é ideal para o proprietário de snack-bar ou hamburgaria que procura louça resistente e económica para um serviço contínuo, minimizando quebras e otimizando a rotação de stock. Para o gestor de cafés com cozinha ou pastelarias que servem petiscos e pratos do dia, a

durabilidade do material é crucial face ao volume de manuseamento diário. É também uma opção prática para buffets em pequenos hotéis ou cantinas, facilitando o transporte e a manutenção da mise en place em ambientes com grande afluência, onde a leveza e segurança alimentar são primordiais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste prato em melamina destaca-se pela sua certificação SGS para contacto alimentar, garantindo a segurança e conformidade para qualquer negócio. A sua elevada resistência a temperaturas (-20°C a +70°C) e corrosão confere-lhe uma durabilidade superior face à loiça tradicional, reduzindo custos de substituição. Além disso, a sua leveza simplifica o manuseamento e transporte, otimizando a agilidade do serviço, especialmente em momentos de pico.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada de um prato de melamina em ambiente profissional?

Em ambientes de uso intensivo, a melamina é conhecida pela sua resistência a quebras e lascas, superando a loiça convencional. Com os cuidados adequados, estes pratos podem durar vários anos, representando um excelente investimento a longo prazo.

Este prato pode ser lavado em máquina de lavar loiça industrial?

Sim, o prato de melamina suporta temperaturas até +70°C, tornando-o adequado para máquinas de lavar loiça profissionais. Garante uma higiene eficiente sem comprometer a integridade do material, facilitando as operações diárias.

A melamina é segura para contacto direto com todos os tipos de alimentos?

Este prato possui certificação SGS para contacto com alimentos, confirmando a sua segurança para servir diversas preparações. No entanto, não é recomendado para uso com óleos e produtos químicos fortes, nem para aquecimento direto.

É possível utilizar este prato em fornos ou micro-ondas?

Não, este prato de melamina não é recomendado para uso em fornos, micro-ondas ou com chama direta. A sua conceção é otimizada para serviço de mesa e buffet, onde a resistência a impactos e a manutenção da temperatura dos alimentos servidos são as prioridades.

Quais as principais vantagens da melamina face a outros materiais de loiça para restaurantes?

A melamina oferece leveza, durabilidade excepcional e resistência a lascas e quebras, atributos essenciais para o ambiente de um restaurante movimentado. Além disso, é fácil de limpar e mantém a sua estética por mais tempo do que a loiça de cerâmica ou vidro em condições de uso intensivo.