

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Prato Melamina 22cm Branco e Azul para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22720	Modelo:	P22720
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661227209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22720
EAN	8421661227209
Cor	Azul, Branco
Material	Melamina
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Prato de 22 cm em melamina, branco com rebordo azul, ideal para uso intensivo em restaurantes, cantinas e hotelaria. Leve, durável e seguro para alimentos.

Descricao Completa

Este prato de 22 cm em melamina, com um design branco e rebordo azul, é ideal para o serviço de mesa em ambientes profissionais. Oferece durabilidade e leveza, sendo uma solução prática para o uso diário em estabelecimentos com elevado volume de clientes.

Prato Melamina 22cm Branco Azul — Prato Melamina 22 cm Branco/Azul — Prato Melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Branco e azul
Diâmetro	22 cm
Altura	2 cm
Largura	22 cm
Profundidade	22 cm
Peso	0.14 kg
Temperatura de Utilização	-20 °C a 70 °C
Certificação	SGS para contacto alimentar
Unidade de Venda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Este prato de melamina é uma escolha robusta para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, e serviços de catering. A sua resistência torna-o ideal para ambientes onde a durabilidade e a

facilidade de manuseamento são cruciais, como em esplanadas ou eventos ao ar livre.

Prato Melamina — Principais Vantagens

A melamina confere a este prato uma notável resistência a impactos e lascas, superando a loiça tradicional em durabilidade. É significativamente mais leve, facilitando o transporte e o serviço, e a sua superfície é não tóxica e inodora, garantindo a segurança alimentar. A sua capacidade de suportar temperaturas entre -20 °C e 70 °C permite uma utilização versátil no serviço de pratos frios ou quentes.