

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Taça Quadrada Melamina Verde 9x9 cm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22200V	Modelo:	P22200V
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661132220

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22200V
EAN	8421661132220
Cor	Verde
Material	Melamina

Descricao Resumida

Taça quadrada de melamina verde (9x9x5.5 cm) para serviço de mesa e buffet. Material resistente, leve e aprovado para contacto alimentar. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Esta taça quadrada de melamina, com dimensões de 9x9 cm, é ideal para o serviço de mesa e buffet em ambientes profissionais. Fabricada em resina sintética endurecida, oferece durabilidade e resistência para uso diário, sendo uma solução prática e estética para a apresentação de alimentos.

Tigela Melamina Verde — tigela melamina — Taça Melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Verde
Largura	9 cm
Profundidade	9 cm
Altura	5.5 cm
Peso	0.13 kg
Temperatura Suportada	-20°C a +70°C
Contacto com Alimentos	Aprovado por SGS
Não Recomendado	Micro-ondas, Forno, Chama Direta, Óleo e Produtos Químicos

Aplicações Profissionais

Esta taça de melamina é uma escolha versátil para diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com serviço de cafetaria, e cantinas. É igualmente adequada para buffets em hotéis, eventos de catering e até em roulotes ou food trucks que necessitem de louça resistente e de fácil manuseamento para servir acompanhamentos, molhos, sobremesas ou pequenas porções.

Taça Melamina — Principais Vantagens

A melamina destaca-se pela sua robustez e leveza, tornando esta taça ideal para o uso intensivo em ambientes profissionais. A sua resistência a temperaturas entre -20°C e $+70^{\circ}\text{C}$ e a aprovação para contacto com alimentos garantem segurança e higiene. Além disso, a sua baixa condutividade térmica ajuda a manter a temperatura dos alimentos, e a facilidade de limpeza contribui para a eficiência operacional.