

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Prato de Serviço Redondo Melamina 30 cm para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22437	Modelo:	P22437
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661626804

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22437
EAN	8421661626804
Material	Melamina
Cor	Bege
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Prato de serviço redondo em melamina de 30 cm, ideal para buffets e catering. Leve, resistente e com design intemporal para pratos quentes e frios.

Descricao Completa

Este prato de serviço redondo, fabricado em melamina de alta qualidade, oferece uma alternativa leve e robusta à porcelana, mantendo uma estética apelativa para qualquer apresentação de alimentos.

Prato de Serviço — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Bege
Diâmetro	30 cm
Altura	2,8 cm
Peso	0,46 kg
Temperatura de Serviço	-20°C a 70°C

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets em hotéis, eventos de catering, e apresentações em restaurantes de cozinha moderna ou tradicional. Adequado para pastelarias com área de refeições, cantinas empresariais e estabelecimentos de take-away que valorizam a apresentação.

Prato Melamina — Principais Vantagens

- Durabilidade e resistência a impactos, superior à porcelana.
- Leveza, facilitando o manuseamento e transporte em serviços de buffet.
- Versatilidade para servir uma vasta gama de pratos, quentes ou frios.
- Design intemporal com acabamento bege e bordo subtil, adaptável a diversos estilos de decoração.
- Fácil de limpar e manter, otimizando a operação diária.

Qual a principal vantagem da melamina face à porcelana?

?

A melamina é significativamente mais resistente a quebras e lascas, sendo mais leve e durável para uso intensivo em ambientes profissionais, como buffets e catering.

Este prato pode ser utilizado para servir pratos quentes?

Sim, o prato suporta temperaturas até 70°C, sendo adequado para a apresentação de pratos quentes, bem como frios, em serviços de buffet e catering.

É seguro lavar este prato na máquina de lavar louça profissional?

Sim, a melamina é geralmente segura para máquinas de lavar louça, mas recomenda-se verificar as instruções específicas do fabricante para garantir a longevidade do acabamento e das cores.

O design do prato é adequado para qualquer tipo de estabelecimento?

O acabamento bege intemporal e o bordo sutil tornam-no uma opção versátil, ideal para restaurantes, buffets, catering e eventos que procuram uma apresentação elegante e discreta.

Qual a profundidade deste prato de serviço?

Este prato tem uma altura de 2,8 cm, o que o torna adequado para servir uma variedade de alimentos, desde entradas a pratos principais ou sobremesas, com uma apresentação cuidada.