

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

Taça Redonda Melamina 0.3L Ø11.5cm Preta com Bordo Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22701	Modelo:	P22701
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661227018

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22701
EAN	8421661227018
Cor	Preto, Vermelho
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Melamina

Descricao Resumida

Taça redonda de melamina preta com bordo vermelho, 11.5 cm de diâmetro e 0.3 L de capacidade. Ideal para buffet e serviço de mesa profissional, resistente e leve.

Descricao Completa

Esta taça redonda de melamina, com 11.5 cm de diâmetro e 0.3 L de capacidade, é ideal para o serviço de mesa e buffet, oferecendo resistência e leveza para uso profissional diário.

Cuenco Melamina Preto — Cuenco Redondo Melamina Preto — Taça Melamina —
Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Preto com bordo vermelho
Largura	11.5 cm
Profundidade	11.5 cm
Altura	5.5 cm
Diâmetro	11.5 cm
Capacidade	0.3 L
Peso	0.12 kg
Temperatura Suportada	-20°C a +70°C
Contacto com Alimentos	Aprovado por SGS

Aplicações Profissionais

Este recipiente é ideal para uma variedade de estabelecimentos, como buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, pastelarias com serviço de cafetaria, e restaurantes que servem entradas, molhos, acompanhamentos ou sobremesas em porções individuais. A sua estética e durabilidade tornam-no adequado para o serviço de mesa em snack-bares, tascas e roulotes.

Melamina — Principais Vantagens

A melamina é uma resina sintética que oferece características vantajosas para o uso profissional. É resistente ao calor e à corrosão, garantindo uma longa vida útil. O material não é tóxico nem liberta odores, sendo seguro para contacto com alimentos. Além disso, o seu peso leve facilita o manuseamento e o transporte, e a baixa condutividade térmica ajuda a manter a temperatura dos alimentos por mais tempo.