

# 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

## Prato de Tapas 13 cm Melamina Preto com Bordo Bronzeado

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP22745 | Modelo: | P22745        |
| Marca: | Pujadas  | EAN:    | 8421662227451 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P22745        |
| EAN      | 8421662227451 |
| Cor      | Preto         |
| Material | Melamina      |
| Diâmetro | Até 20 cm     |

Descricao Resumida

Prato de tapas em melamina de 13 cm, cor preta com bordo bronzeado. Ideal para serviço de mesa profissional, oferece durabilidade e resistência a temperaturas de -20°C a +70°C.

Descricao Completa

Este prato de tapas em melamina de 13 cm é ideal para o serviço de mesa em ambientes profissionais, combinando durabilidade com um design elegante.

Prato de Tapas Melamina Negro 13cm — Prato de Tapas — Características Técnicas

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| Material               | Melamina                  |
| Cor                    | Preto com bordo bronzeado |
| Largura                | 12.8 cm                   |
| Profundidade           | 12.8 cm                   |
| Altura                 | 3.8 cm                    |
| Diâmetro               | 13 cm                     |
| Peso                   | 0.19 kg                   |
| Temperatura Suportada  | -20°C a +70°C             |
| Contacto com Alimentos | Aprovado por SGS          |
| Unidades por Embalagem | 24                        |

Aplicações Profissionais

Este prato de melamina é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, tascas, restaurantes de petiscos e tapas, pastelarias com serviço de mesa, e hotéis para buffets ou pequenos-almoços. A sua robustez torna-o ideal para catering e eventos, onde a durabilidade e a apresentação são cruciais.

## Principais Vantagens

---

As principais vantagens deste prato incluem a sua elevada resistência a impactos e quebras, característica essencial em ambientes de serviço intensivo. A leveza do material facilita o manuseamento e transporte, enquanto o design apelativo com acabamento terracota e bordo bronzeado eleva a apresentação dos pratos. É aprovado para contacto alimentar e de fácil limpeza, contribuindo para a higiene e eficiência operacional.