

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

Taça Redonda Melamina Branca 22,5 cm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22364	Modelo:	P22364
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661232647

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22364
EAN	8421661232647
Cor	Branco
Material	Melamina
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Taça redonda de 22,5 cm em melamina branca, ideal para saladas, frutas ou acompanhamentos. Material robusto, leve e seguro para contacto alimentar em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta taça redonda em melamina branca de 22,5 cm é uma solução robusta e higiénica para o serviço de mesa em ambientes profissionais. A melamina é um material sintético resistente, ideal para uso intensivo em restaurantes e hotelaria, garantindo durabilidade e segurança alimentar.

Tigela Redonda Melamina 22.5cm — Tigela Melamina Redonda — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Melamina
Cor	Branco
Largura	22,5 cm
Profundidade	22,5 cm
Altura	11,5 cm
Diâmetro	22,5 cm
Peso	0,47 kg
Temperatura Suportada	-20°C a +70°C
Aprovado para Contacto Alimentar	Sim (SGS)
Unidades por Embalagem	12

Aplicações Profissionais

Esta taça de melamina é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, pizzarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. É perfeita para servir saladas, acompanhamentos, frutas ou outros pratos em buffets ou diretamente à mesa, garantindo uma apresentação cuidada e profissional.

Taça Melamina — Principais Vantagens

A melamina oferece vantagens significativas para o uso profissional: é um material extremamente resistente ao calor e à corrosão, não tóxico e inodoro. A sua leveza facilita o manuseamento e transporte, enquanto a baixa condutividade térmica ajuda a manter a temperatura dos alimentos. É também resistente a deformações, assegurando uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.