

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

Prato Retangular Melamina 557x322 mm Branco para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22015	Modelo:	P22015
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661220156

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22015
EAN	8421661220156
Cor	Branco
Material	Melamina

Descricao Resumida

Prato melamina resistente a impactos, ideal para serviço buffet. Dimensões 557x322 mm, cor branca. Durabilidade e elegância no seu serviço.

Descricao Completa

Concebido para resistir ao ritmo intenso de cozinhas profissionais, este prato retangular de melamina combina funcionalidade robusta com uma apresentação sofisticada. A sua composição oferece a durabilidade necessária para o serviço contínuo em restaurantes, hotéis e eventos de catering, superando a fragilidade da porcelana tradicional.

prato retangular melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Branco
Largura	557 mm
Profundidade	322 mm
Altura	52 mm
Peso	1.46 kg
Intervalo de Temperatura	-20 °C a 70 °C
Certificação	SGS para contacto alimentar

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de hotel que procura otimizar a mise en place e reduzir a quebra de louça, este prato é ideal para buffets de pequeno-almoço e almoço, garantindo uma apresentação impecável e durabilidade excecional. É igualmente a escolha perfeita para empresas de catering que necessitam de soluções leves e robustas para transporte e serviço em eventos, ou para restaurantes com serviço self-service onde a resistência a impactos é crucial para a eficiência operacional.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este prato destaca-se pela sua construção em melamina de alta qualidade, material conhecido pela sua resistência superior a impactos e riscos, tornando-o significativamente mais durável e leve que a porcelana. A certificação SGS para contacto alimentar confirma a sua segurança e não toxicidade, um requisito fundamental para qualquer operação profissional. Adicionalmente, o seu design de aro largo e quadrado não só confere uma estética moderna e apelativa, mas também enquadra e realça a apresentação dos alimentos, contribuindo para uma experiência visual de excelência.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade e resistência deste prato?

Este prato de melamina oferece resistência superior a impactos e riscos em comparação com a porcelana, tornando-o altamente durável para uso intensivo em ambientes profissionais, minimizando quebras.

O material é seguro para contacto com alimentos?

Sim, este prato é fabricado em melamina não tóxica e inodora, certificada pela SGS para contacto direto e seguro com todo o tipo de alimentos, cumprindo as normas exigidas na restauração.

Pode ser utilizado em forno ou micro-ondas?

Não, este prato de melamina foi concebido para suportar temperaturas entre -20°C e 70°C, sendo ideal para apresentação e serviço, mas não adequado para confeção ou aquecimento em fornos ou micro-ondas.

Qual o método de limpeza e manutenção recomendado?

Recomenda-se a lavagem manual ou em máquina de lava-loiça profissional a temperaturas moderadas. Para preservar o acabamento e durabilidade, deve-se evitar o uso de produtos de limpeza abrasivos ou palha de aço.

Para que tipos de estabelecimentos este prato é mais adequado?

Este prato é especialmente indicado para buffets de hotelaria, serviços de catering, restaurantes com self-service, refeitórios e qualquer ambiente que exija uma louça resistente, leve e com excelente apresentação.