

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Bandeja de Apresentação Melamina Hidráulica 32.5x17.6 cm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP22375 | Modelo: | P22375        |
| Marca: | Pujadas  | EAN:    | 8421661614375 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P22375        |
| EAN      | 8421661614375 |
| Material | Melamina      |

### Descricao Resumida

Bandeja de apresentação em melamina com design hidráulico, ideal para buffets e serviço de mesa. Durável, leve e resistente a temperaturas de -20 °C a 70 °C.

### Descricao Completa

Esta bandeja de apresentação em melamina, com design de padrão hidráulico, oferece uma solução robusta e esteticamente apelativa para buffets e serviço de mesa. Ideal para realçar a apresentação de alimentos em ambientes profissionais.

### bandeja apresentação melamina — Bandeja de Apresentação — Características Técnicas

|                         |                                                  |
|-------------------------|--------------------------------------------------|
| Material                | Melamina                                         |
| Cor                     | Multicolor                                       |
| Largura                 | 32.5 cm                                          |
| Profundidade            | 17.6 cm                                          |
| Altura                  | 1.8 cm                                           |
| Peso                    | 0.29 kg                                          |
| Temperatura de Operação | -20 °C a 70 °C                                   |
| Compatibilidade         | Tampas GN transparentes (vendidas separadamente) |

### Aplicações Profissionais

Esta bandeja é ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, expositores de pastelaria em cafés, ou para o serviço de entradas e sobremesas em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa. A sua resistência torna-a adequada para uso em cantinas empresariais e eventos de catering, onde a durabilidade e a estética são cruciais.

### Bandeja Melamina — Principais Vantagens

A melamina de alta qualidade confere a esta bandeja uma durabilidade superior e resistência a impactos, sendo mais leve que a porcelana. O seu design hidráulico vibrante realça a apresentação

dos alimentos, tornando-a uma peça central em qualquer buffet. A resistência a temperaturas de -20 °C a 70 °C permite uma utilização versátil, desde pratos frios a quentes, e a compatibilidade com tampas GN transparentes otimiza a conservação e exposição.

#### **Qual a principal vantagem da melamina em relação à porcelana?**

A melamina oferece uma durabilidade superior e é significativamente mais leve que a porcelana, resistindo melhor a impactos e quedas, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **Esta bandeja pode ser utilizada para servir pratos quentes?**

Sim, a bandeja é resistente a temperaturas até 70 °C, permitindo a apresentação de uma vasta gama de pratos, desde frios a mornos, em buffets ou eventos.

#### **É possível combinar esta bandeja com outros acessórios de serviço?**

Sim, esta bandeja é compatível com uma gama de tampas GN transparentes, vendidas separadamente, que ajudam a proteger e conservar os alimentos, além de facilitar o transporte.

#### **Como devo limpar e manter esta bandeja para prolongar a sua vida útil?**

Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro. Evite esfregões abrasivos ou produtos químicos fortes que possam danificar a superfície. Não é recomendada a utilização em fornos ou micro-ondas.

#### **Em que tipo de estabelecimentos esta bandeja é mais recomendada?**

É particularmente recomendada para hotéis, restaurantes com serviço de buffet, pastelarias, cafés, cantinas e empresas de catering que procuram uma solução robusta, funcional e com um design apelativo para a apresentação de alimentos.