

# 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



## Prato Retangular Melamina Branco 49.5x27.2 cm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP22014 | Modelo: | P22014        |
| Marca: | Pujadas  | EAN:    | 8421661220149 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P22014        |
| EAN      | 8421661220149 |
| Cor      | Branco        |
| Material | Melamina      |

### Descricao Resumida

Prato retangular em melamina de alta resistência, ideal para serviço profissional. Leve, durável e seguro para contacto alimentar. Dimensões: 49.5x27.2 cm.

### Descricao Completa

Concebido para o ritmo acelerado da restauração profissional, este prato retangular em melamina conjuga a elegância visual da porcelana com uma durabilidade excecional. É a solução ideal para buffets, serviço de catering e apresentações à mesa, garantindo leveza e resistência para otimizar a eficiência operacional no seu estabelecimento.

### prato melamina retangular — Características Técnicas

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| Material             | Melamina                        |
| Cor                  | Branco                          |
| Largura              | 495 mm                          |
| Profundidade         | 272 mm                          |
| Altura               | 56 mm                           |
| Peso                 | 1.38 kg                         |
| Faixa de Temperatura | -20°C a 70°C                    |
| Certificação         | SGS para contacto com alimentos |

### Aplicações Profissionais

Este prato retangular é ideal para estabelecimentos que valorizam a apresentação sem comprometer a resistência. Para o gestor de catering que organiza eventos com grande volume de serviço, para o diretor de F&B de hotel que gere buffets de pequeno-almoço e almoço, ou para o proprietário de um restaurante de cozinha tradicional que serve pratos em formato partilhado. A sua durabilidade e leveza tornam-no perfeito para a constante rotação de louça, desde snack-bares a refeitórios empresariais.

## Porquê Escolher Este Equipamento

O prato Life Collection destaca-se pela sua composição em melamina, um material que supera a porcelana em resistência a quebras e lascas, crucial em ambientes de lavagem e manuseamento intensivo. A sua faixa de temperatura de -20°C a 70°C permite flexibilidade desde a pré-refrigeração até ao serviço, e a certificação SGS assegura a total segurança para o contacto direto com alimentos, cumprindo as normas de higiene mais rigorosas.

## Perguntas Frequentes

### Qual a principal vantagem da melamina face à porcelana?

A melamina é significativamente mais durável e leve que a porcelana, tornando este prato resistente a quebras e lascas, ideal para operações de serviço de alimentos de alto volume e manuseamento frequente. Reduz os custos de substituição de louça.

### É seguro utilizar este prato para servir todo o tipo de alimentos?

Sim, este prato de melamina possui certificação SGS, confirmando que a sua construção é não tóxica e inodora, sendo totalmente segura para o contacto direto com uma vasta gama de alimentos, quentes ou frios.

### Qual a faixa de temperatura suportada pelo prato?

Este prato é resistente ao calor e corrosão, suportando temperaturas entre -20°C e 70°C. Isto permite a sua utilização em ambientes refrigerados para pré-preparação ou em buffets quentes, evitando choques térmicos que danificariam outros materiais.

### Como se deve proceder à limpeza e manutenção deste prato?

A limpeza deve ser feita com detergente neutro e água. A melamina é um material que mantém o seu aspeto com lavagens regulares, sendo resistente à corrosão. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície.

### Este prato é adequado para uso em máquinas de lavar louça industriais?

Sim, a melamina de alta qualidade é concebida para suportar o ambiente de lavagem industrial. A sua resistência a riscos e a manutenção da cor branca neutra são ideais para ciclos de

lavagem intensivos, garantindo uma vida útil prolongada.