

# 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 rápido  
ao produto

## Tigela Redonda Melamina 35cm para Serviço Buffet e Mesa

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP22975 | Modelo: | P22975        |
| Marca: | Pujadas  | EAN:    | 8421661229753 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P22975        |
| EAN      | 8421661229753 |
| Material | Melamina      |
| Cor      | Cinzento      |
| Diâmetro | 31–40 cm      |

### Descricao Resumida

Tigela de serviço em melamina durável, ideal para buffets e mesa. Resistente a temperaturas entre -20°C e +70°C, Ø35 x 15cm.

### Descricao Completa

A durabilidade e versatilidade são essenciais em qualquer cozinha profissional. Esta tigela redonda de melamina, com 35cm de diâmetro, é a solução ideal para a apresentação impecável de pratos em serviço de buffet e mesas de restauração, aliando estética e funcionalidade para o dinamismo do serviço.

#### tigela melamina — Características Técnicas

|                       |                                                  |
|-----------------------|--------------------------------------------------|
| Material              | Melamina                                         |
| Cor                   | Cinzento                                         |
| Diâmetro              | 35 cm                                            |
| Altura                | 15 cm                                            |
| Peso                  | 1.16 kg                                          |
| Temperatura Suportada | -20°C a +70°C                                    |
| Certificação          | Contacto Alimentar SGS                           |
| Uso Não Recomendado   | Micro-ondas, Forno, Chama Direta, Óleo, Químicos |

#### Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B que organiza buffets em hotéis ou para o proprietário de um restaurante com serviço self-service, esta tigela de melamina é perfeita para exibir saladas frescas, acompanhamentos e sobremesas. É igualmente adequada para cantinas, empresas de catering e estabelecimentos que procuram um recipiente robusto e apelativo para a sua ementa diária. A sua resistência é um trunfo no manuseamento constante durante o rush do almoço ou em eventos com

elevada rotação.

## Porquê Escolher Este Equipamento

Concebida a partir de uma resina sintética de melamina, esta tigela destaca-se pela sua aprovação SGS para contacto com alimentos, assegurando total segurança e conformidade com as normas sanitárias. A sua notável resistência ao calor (suporta até +70°C) e corrosão, combinada com um peso leve e a ausência de toxicidade ou odores, oferece uma alternativa superior à louça tradicional. A baixa condutividade térmica mantém os alimentos à temperatura ideal por mais tempo, contribuindo para uma experiência gastronómica aprimorada.

## Perguntas Frequentes

### Qual a durabilidade esperada de uma tigela de melamina em uso profissional?

As tigelas de melamina são conhecidas pela sua alta resistência a impactos e quebras, sendo ideais para o ambiente profissional exigente. A sua vida útil é prolongada pela robustez do material, que suporta uso contínuo sem deformação.

### Esta tigela de melamina pode ser utilizada para alimentos quentes?

Sim, a tigela de melamina suporta temperaturas até +70°C, sendo adequada para servir uma vasta gama de alimentos quentes em buffets e serviço de mesa. Contudo, não é recomendada para micro-ondas, forno ou contacto direto com chamas.

### Como devo limpar e manter a tigela de melamina para prolongar a sua vida útil?

Para uma manutenção eficaz, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, evitando produtos de limpeza abrasivos ou químicos fortes. A melamina é de fácil limpeza, contribuindo para a higiene constante na sua cozinha.

### Em que tipos de estabelecimentos a tigela é mais recomendada?

Esta tigela é particularmente recomendada para buffets de hotelaria, restaurantes com serviço de mesa e self-service, empresas de catering e cantinas. A sua durabilidade e aprovação para contacto alimentar garantem um desempenho fiável em ambientes profissionais. ?

### A melamina desta tigela é segura para contacto com alimentos?

?

Sim, o material de melamina utilizado nesta tigela é aprovado pela SGS para contacto com alimentos. É um material não tóxico e inodoro, garantindo a segurança alimentar em todas as utilizações profissionais.