

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

Prato Melamina 30 cm Redondo Azul para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22320	Modelo:	P22320
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661822329

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22320
EAN	8421661822329
Cor	Azul
Material	Melamina
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Prato redondo de 30 cm em melamina azul, ideal para serviço de mesa profissional. Resistente a impactos e temperaturas de -20°C a +70°C. Higiênico e durável.

Descricao Completa

Este prato redondo de 30 cm, fabricado em melamina de alta qualidade, é uma solução robusta e higiênica para o serviço de mesa em ambientes profissionais que exigem durabilidade e apresentação cuidada.

Prato Melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Azul
Diâmetro	30 cm
Altura	1.5 cm
Peso	0.49 kg
Temperatura Suportada	-20°C a +70°C
Aprovação	Contacto alimentar (SGS)
Restrições de Uso	Não recomendado para micro-ondas, forno, chama direta, óleo e produtos químicos

Aplicações Profissionais

Este prato de melamina é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cantinas escolares e empresariais, buffets de hotéis, serviços de catering, pastelarias com serviço de mesa, e restaurantes que procuram uma alternativa durável e esteticamente agradável à louça tradicional. Ideal para servir pratos principais, saladas ou sobremesas em ambientes de alto tráfego.

Melamina — Principais Vantagens

A melamina oferece vantagens significativas para o uso profissional, como a sua elevada resistência a impactos e riscos, o que reduz a quebra e os custos de substituição. É um material leve, facilitando o manuseamento e transporte, e possui baixa condutividade térmica, mantendo a temperatura dos

alimentos por mais tempo. Além disso, é não tóxico e não retém odores, garantindo a segurança alimentar e a higiene.