

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 Ovalado 342 x 268 mm Melamina Branco

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22184	Modelo:	P22184
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661221849

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22184
EAN	8421661221849
Cor	Branco
Material	Melamina

Descricao Resumida

Prato ovalado em melamina branca, 342 x 268 mm, ideal para serviço de mesa profissional. Resistente a impactos e temperaturas de -20°C a +70°C. Aprovado para contacto alimentar.

Descricao Completa

Este prato ovalado em melamina branca, com dimensões de 342 x 268 mm, é uma solução robusta e prática para o serviço de mesa profissional. Fabricado em resina sintética endurecida, oferece durabilidade e resistência para uso diário em ambientes exigentes.

Prato Oval Melamina Branco — prato melamina oval — Prato Ovalado — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Branco
Largura	342 mm
Profundidade	268 mm
Altura	27 mm
Peso	0.54 kg
Temperatura Mínima	-20 °C
Temperatura Máxima	+70 °C
Contacto Alimentar	Aprovado SGS
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este prato ovalado é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, cantinas empresariais, e serviços de catering. A sua resistência torna-o adequado para o serviço de buffet em hotéis e eventos, bem como para o uso diário em snack-bares e pastelarias com serviço de refeições.

Melamina — Principais Vantagens

A melamina oferece vantagens significativas para o uso profissional. É um material leve, não tóxico e sem odor, garantindo a segurança alimentar. A sua elevada resistência ao calor e à corrosão, aliada à durabilidade contra impactos, reduz a necessidade de substituição frequente. A baixa condutividade térmica ajuda a manter a temperatura dos alimentos por mais tempo, sendo uma escolha económica e funcional para o serviço de mesa.

Qual a durabilidade esperada de um prato de melamina?

A melamina é conhecida pela sua elevada resistência a impactos e corrosão, o que confere a este prato uma durabilidade superior para o uso intensivo em ambientes profissionais, reduzindo a necessidade de substituição frequente.

Este prato pode ser utilizado para servir alimentos quentes?

Sim, este prato suporta temperaturas até +70 °C, sendo adequado para servir uma variedade de alimentos quentes. A sua baixa condutividade térmica ajuda a manter a temperatura dos pratos por mais tempo.

É seguro utilizar este prato para contacto direto com alimentos?

Sim, este prato de melamina é aprovado pela SGS para contacto com alimentos, garantindo que é não tóxico e seguro para o serviço de refeições em qualquer estabelecimento profissional.

Posso lavar este prato na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, a melamina é um material resistente e adequado para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a higiene e manutenção diária em cozinhas e serviços de sala.

Quais as restrições de uso para este prato de melamina?

Não é recomendado o uso em micro-ondas, fornos ou com chama direta. Evite também o contacto prolongado com óleos e produtos químicos agressivos para preservar a integridade do material.

?