

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

Prato de Melamina 19 cm Cinzento para Serviço de Mesa Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22306	Modelo:	P22306
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661223065

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22306
EAN	8421661223065
Cor	Cinzento
Material	Melamina
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Prato de melamina cinzento de 19 cm, ideal para serviço de mesa e buffet. Leve, resistente a impactos e temperaturas de -20°C a +70°C. Certificado para contacto alimentar.

Descricao Completa

Concebido para a máxima durabilidade e funcionalidade, este prato de melamina cinzento de 19 cm é a solução ideal para estabelecimentos que exigem louça robusta e de fácil manuseamento. A sua composição avançada garante resistência a impactos e um desempenho fiável no fluxo intenso do serviço diário, desde a confeção à lavagem.

prato melamina 19 cm — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Cinzento
Diâmetro	19 cm
Altura	2 cm
Peso	0.18 kg
Temperatura Suportada	-20°C a +70°C
Aprovação	SGS para contacto com alimentos
Usos Não Recomendados	Micro-ondas, forno, chama direta, óleo e produtos químicos agressivos

Aplicações Profissionais

Este prato de melamina de 19 cm é perfeitamente dimensionado para diversas necessidades do setor. Para o proprietário de um snack-bar ou roulote, representa uma opção económica e resistente que minimiza quebras e custos de reposição. Em restaurantes com ementas de tapas ou entradas,

oferece uma apresentação prática e segura, enquanto em buffets de hotelaria ou cantinas, a sua leveza e capacidade de suportar temperaturas entre -20°C e +70°C otimizam o serviço contínuo e a rotação de stock.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste prato reside na sua construção em melamina de alta qualidade, aprovada pela SGS para contacto alimentar. Esta característica garante não só a segurança sanitária, mas também uma resistência superior a choques e lascas, crucial em ambientes de lavagem industrial e manuseamento constante. É um investimento inteligente que reduz significativamente a necessidade de substituições frequentes, contribuindo para a otimização dos custos operacionais.

Perguntas Frequentes

Este prato de melamina pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional?

Sim, o prato de melamina foi concebido para resistir à lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a higiene e mantendo a sua integridade ao longo do tempo.

Qual a resistência térmica máxima e mínima deste prato?

O prato suporta temperaturas desde -20°C até +70°C, tornando-o adequado para servir tanto alimentos frios como quentes, garantindo versatilidade no serviço.

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

Sim, este prato possui aprovação SGS para contacto com alimentos, confirmando que é seguro e higiénico para servir uma vasta gama de pratos em ambientes profissionais.

Posso aquecer alimentos neste prato num micro-ondas ou forno?

Não, não é recomendado utilizar este prato em micro-ondas, fornos ou com chama direta. A melamina pode ser danificada por altas temperaturas diretas e óleos agressivos.

Qual a durabilidade esperada deste prato de melamina em comparação com louça tradicional?

Devido à sua composição em melamina, este prato oferece uma resistência superior a quebras e lascas em comparação com a louça de cerâmica ou vidro, resultando numa vida útil

prolongada em uso intensivo.