

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



Prato de Sopa em Melamina 24cm Branco para Serviço Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22115	Modelo:	P22115
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661221153

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22115
EAN	8421661221153
Cor	Branco
Material	Melamina
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Prato de sopa em melamina de 24 cm, branco. Ideal para serviço profissional, combina durabilidade, leveza e segurança alimentar, resistente ao calor e corrosão.

Descricao Completa

Garante uma apresentação impecável e durabilidade superior para o serviço diário em restaurantes e cafetarias. Concebido em melamina robusta de 24 cm, este prato resiste ao uso intensivo, ideal para o dinamismo do rush do almoço.

Prato de sopa melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Branco
Diâmetro	24 cm
Altura	3.7 cm
Peso	0.33 kg
Resistência	Calor e corrosão
Gama de Temperatura	-20°C a 70°C
Certificação	SGS para contacto alimentar
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de um restaurante de cozinha tradicional ou um snack-bar movimentado, este prato em melamina de 24cm é ideal para servir sopas e cremes com elegância e sem preocupações com quebras. A sua durabilidade e leveza tornam-no perfeito para cantinas escolares ou serviços de catering com grande volume, onde a eficiência e a resistência são cruciais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste prato de sopa distingue-se pela sua composição em melamina, um material que combina a estética da porcelana com uma durabilidade e leveza excepcionais, minimizando custos de substituição. A certificação SGS para contacto alimentar garante a segurança e conformidade com as normas sanitárias mais exigentes, crucial para qualquer cozinha profissional, desde o café de bairro ao hotel de média dimensão.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada de um prato de melamina em uso profissional?

Os pratos de melamina são conhecidos pela sua excecional resistência a quebras e lascas, superando a porcelana. Esta durabilidade superior reduz significativamente os custos de substituição em ambientes de uso intensivo.

Este prato pode ser utilizado no micro-ondas ou forno?

Não, este prato de melamina foi concebido para serviço e apresentação, sendo resistente ao calor até 70°C. Não é adequado para utilização em micro-ondas ou fornos, onde temperaturas elevadas podem comprometer o material.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção do prato de melamina?

A limpeza deve ser realizada com detergentes suaves e água, podendo ser lavado em máquina de lavar louça profissional. Evite esponjas abrasivas para preservar o acabamento da melamina e garantir a sua longevidade.

Qual o benefício do design amplo e pouco profundo para a apresentação dos pratos?

O design amplo e pouco profundo permite uma apresentação mais moderna e criativa de sopas, cremes ou entradas. Facilita a disposição dos ingredientes e realça a estética da ementa, proporcionando uma experiência visual agradável ao cliente.

Existe alguma certificação que garanta a segurança alimentar deste prato?

Sim, este prato de melamina possui certificação SGS para contacto alimentar. Esta garantia assegura que o material é não-tóxico e inodoro, cumprindo os rigorosos padrões de higiene e

segurança exigidos na restauração.