

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 Tapas Melamina Terracota Preto 18cm Bordo Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22712	Modelo:	P22712
Marca:	Pujadas	EAN:	8421662227123

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22712
EAN	8421662227123
Cor	Preto, Vermelho
Material	Melamina
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Prato de tapas em melamina durável, com 18cm e design terracota preto. Ideal para serviço profissional de petiscos e entradas, resistente a impactos e fácil de limpar.

Descricao Completa

Concebido para a robustez do serviço diário, este prato de tapas em melamina de 18cm oferece uma solução duradoura e esteticamente apelativa para a apresentação de petiscos e entradas. A sua composição em melamina assegura resistência superior a impactos, ideal para a intensa rotação em restaurantes e snack-bares.

prato de tapas melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Negro com bordo vermelho (efeito terracota)
Largura	18 cm
Profundidade	18 cm
Altura	4.5 cm
Diâmetro	18 cm
Peso	0.33 kg
Certificação	Contacto com alimentos aprovado por SGS
Temperatura Suportada	-20°C a +70°C
Usos Não Recomendados	Micro-ondas, Forno, Chama direta, Óleo e produtos químicos

Aplicações Profissionais

Este prato é ideal para esplanadas de cafés, tascas tradicionais ou roulotes que necessitam de louça resiliente para servir petiscos como moelas, saladas mistas ou tostas. Para o gestor de um buffet de hotel ou empresa de catering, a leveza e facilidade de manuseamento da melamina otimizam a logística e reduzem as quebras, mantendo a ementa variada com segurança alimentar certificada.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste prato de melamina destaca-se pela sua durabilidade excecional face à louça convencional, minimizando os custos de substituição a longo prazo. A aprovação SGS para contacto alimentar e a resistência a temperaturas entre -20°C e +70°C garantem a segurança e versatilidade em diferentes contextos de serviço. O seu design com acabamento terracota e bordo vermelho proporciona uma apresentação rústica e elegante, elevando a experiência do cliente sem comprometer a operacionalidade.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada da melamina em ambientes profissionais?

A melamina é conhecida pela sua resistência a choques e quebras, tornando-a extremamente durável para o uso intensivo em cozinhas e salas de serviço profissionais. A sua vida útil é significativamente mais longa comparada à louça de cerâmica ou vidro, reduzindo custos de substituição.

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

Sim, este prato de melamina é adequado para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais. A sua superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e ajuda a manter a higiene exigida nos estabelecimentos de restauração.

Quais são os limites de temperatura que o prato suporta?

Este prato de melamina suporta temperaturas de -20°C a +70°C. Esta faixa de temperatura permite o serviço de alimentos frios e quentes, mas não é recomendado para uso em micro-ondas, fornos ou com chama direta.

É seguro utilizar este prato para servir alimentos quentes como sopas ou guisados?

Sim, o prato pode ser usado para servir alimentos quentes desde que a temperatura não exceda os 70°C. É importante evitar o contacto direto com fontes de calor intenso, como fornos ou micro-ondas, para preservar a integridade do material.

Como a melamina se compara à cerâmica em termos de peso e resistência a quebras?

A melamina é significativamente mais leve que a cerâmica, facilitando o transporte e manuseamento em serviços de buffet ou catering. Além disso, a sua resistência a quebras é muito superior, minimizando perdas e garantindo maior segurança operacional, especialmente em ambientes de grande movimento.