

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

Bandeja de Melamina Retangular 21x11cm | Preta Rebordo Bronzeado

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22755	Modelo:	P22755
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661227551

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22755
EAN	8421661227551
Cor	Preto
Material	Melamina

Descricao Resumida

Ideal para buffet e serviço de mesa, esta bandeja de melamina preta (21x11x2 cm) é resistente, leve e durável para uso profissional.

Descricao Completa

Apresente os seus petiscos ou acompanhamentos com distinção utilizando esta travessa retangular de melamina, uma solução robusta e leve concebida para o ritmo exigente do serviço de buffet e mesa. Certificada para contacto alimentar pela SGS, garante total segurança e higiene nas mais diversas aplicações, desde entradas frias a sobremesas.

bandeja de melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Negro com rebordo bronzeado
Largura	21 cm
Profundidade	11 cm
Altura	2 cm
Peso	0.23 kg
Temperatura Suportada	-20°C a +70°C
Aprovação	Contacto alimentar SGS

Aplicações Profissionais

Para o gestor de cantinas ou empresas de catering que procura versatilidade e durabilidade, esta bandeja é ideal para a apresentação de saladas, sobremesas ou pão no serviço de almoço ou jantar. Em snack-bares e hamburgarias, facilita a organização de acompanhamentos como batatas fritas ou molhos, suportando o manuseamento contínuo durante o rush do serviço. É também uma opção elegante e económica para a mise en place de buffets em hotéis ou pequenos restaurantes de cozinha tradicional portuguesa.

Porquê Escolher Esta Equipamento

Esta travessa distingue-se pela sua composição em melamina de alta qualidade, aprovada pela SGS para contacto com alimentos, oferecendo uma resistência superior a impactos e riscos em comparação com alternativas mais frágeis. Suporta variações de temperatura de -20°C a +70°C, o que a torna adequada para uma vasta gama de alimentos, mantendo a sua integridade e aspeto estético por muito mais tempo. A baixa condutividade térmica e o peso leve facilitam o transporte e a manutenção da temperatura dos alimentos, sendo ainda não tóxica e inodora, crucial para a preservação do sabor e aroma dos pratos.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta bandeja de melamina?

Lave a bandeja com água morna e detergente suave. Evite esfregões abrasivos para preservar o brilho e a superfície. Não é recomendada para máquina de lavar loiça industrial de alta temperatura, nem para contacto com óleo ou produtos químicos agressivos.

Esta bandeja de melamina pode ser utilizada no micro-ondas ou forno?

Não, esta bandeja não é adequada para uso em micro-ondas, forno ou com chama direta. A melamina foi concebida para serviço de mesa e buffet, suportando temperaturas entre -20°C e +70°C.

Qual a durabilidade esperada da melamina em ambientes profissionais?

A melamina é conhecida pela sua elevada resistência ao calor, corrosão e impactos, tornando-a ideal para o uso intensivo em restaurantes e hotelaria. O seu peso leve e a capacidade de não deformar facilmente contribuem para uma longa vida útil.

É segura para contacto direto com todos os tipos de alimentos?

Sim, esta bandeja possui aprovação SGS para contacto direto com alimentos, garantindo que é não tóxica e não liberta odores, sendo segura para a apresentação de uma vasta gama de pratos.

?

Quais são as dimensões exatas desta bandeja?

As dimensões são 21 cm de largura, 11 cm de profundidade e 2 cm de altura, com um peso de 0.23 kg, sendo compacta e prática para diversos usos no serviço de buffet e mesa.