

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



Hotelequip.pt

Taça Redonda Melamina Branca 24 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22353	Modelo:	P22353
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661223539

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22353
EAN	8421661223539
Cor	Branco
Material	Melamina
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Taça redonda de 24 cm em melamina branca, ideal para serviço de mesa e buffet. Material robusto e leve, aprovado para contacto alimentar. Suporta -20°C a +70°C.

Descricao Completa

Esta taça redonda de 24 cm em melamina branca é ideal para o serviço de mesa e buffet, oferecendo durabilidade e um design prático. Fabricada em resina sintética endurecida, é uma solução robusta para uso profissional.

Bol Redondo Melamina — Taça Melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Branco
Largura	24 cm
Profundidade	24 cm
Altura	8 cm
Diâmetro	24 cm
Peso	0.64 kg
Temperatura Suportada	-20°C a +70°C
Contacto Alimentar	Aprovado por SGS
Usos Não Recomendados	Micro-ondas, Forno, Chama Direta, Óleo e Produtos Químicos

Taça Melamina — Aplicações Profissionais

Esta taça de melamina é uma escolha versátil para diversos ambientes de serviço, incluindo buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de self-service, pastelarias, e eventos de catering. A sua resistência e facilidade de manutenção tornam-na adequada para o uso

diário em estabelecimentos com elevado volume de clientes.

Taça Melamina — Principais Vantagens

A melamina confere a esta taça propriedades essenciais para o uso profissional, como resistência ao calor e à corrosão. É um material não tóxico e sem odor, garantindo a segurança alimentar. O seu peso leve facilita o manuseamento e transporte, e a baixa condutividade térmica ajuda a manter a temperatura dos alimentos por mais tempo. É aprovada para contacto com alimentos, assegurando a conformidade com as normas de higiene.