

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Bandeja de Apresentação Melamina GN 1/3 Preta 325x175mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP23992	Modelo:	P23992
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661239929

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P23992
EAN	8421661239929
Cor	Preto
Material	Melamina

Descricao Resumida

Bandeja de apresentação GN 1/3 em melamina preta, ideal para buffets e serviço de mesa. Resistente a temperaturas de -20°C a +70°C e aprovada para contacto alimentar.

Descricao Completa

Esta bandeja de apresentação em melamina GN 1/3 é ideal para buffets e exposições de alimentos, combinando durabilidade com uma estética profissional para o serviço de mesa.

Bandeja de Apresentação Melamina GN 1/3 — Bandeja Melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Preto
Formato	GN 1/3
Largura	325 mm
Profundidade	175 mm
Altura	18 mm
Peso	0.29 kg
Temperatura Suportada	-20°C a +70°C
Aprovação	Contacto com alimentos (SGS)
Usos Não Recomendados	Micro-ondas, Forno, Chama direta, Óleos e produtos químicos agressivos

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, expositores de pastelaria em cafés, ou para apresentar entradas e sobremesas em restaurantes de cozinha tradicional e moderna. Adequada para catering e eventos, bem como para cantinas empresariais e escolares que necessitem de soluções de serviço duráveis e higiénicas.

Bandeja de Apresentação — Principais Vantagens

A melamina confere a esta bandeja uma elevada resistência ao calor (de -20°C a +70°C) e à corrosão, garantindo uma longa vida útil em ambientes profissionais. É um material não tóxico e sem odor, leve e com baixa condutividade térmica, o que a torna prática e segura para o manuseamento de alimentos. A sua aprovação para contacto alimentar pela SGS assegura a conformidade com os mais altos padrões de higiene.