

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

Prato Retangular Melamina Branco 712x406 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22016	Modelo:	P22016
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661220163

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22016
EAN	8421661220163
Cor	Branco
Material	Melamina

Descricao Resumida

Prato retangular em melamina branca, ideal para serviço de mesa e buffet. Dimensões de 712x406 mm. Resistente a temperaturas de -20°C a +70°C.

Descricao Completa

Este prato retangular em melamina branca é uma solução robusta e higiénica para o serviço de mesa e buffet em ambientes profissionais, suportando temperaturas de -20°C a +70°C.

prato retangular melamina — Prato Melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Branco
Largura	712 mm
Profundidade	406 mm
Altura	53 mm
Peso	2.49 kg
Temperatura Mínima	-20°C
Temperatura Máxima	+70°C
Contacto Alimentar	Aprovado SGS
Não Recomendado	Micro-ondas, Forno, Chama Direta, Óleos e Químicos

Aplicações Profissionais

Este prato é ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço self-service, pastelarias com área de refeições, e empresas de catering e eventos. A sua dimensão generosa permite uma apresentação eficaz de uma variedade de alimentos, desde entradas a sobremesas, em qualquer ambiente profissional que exija durabilidade e higiene no serviço de mesa.

Melamina — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Resistência:** A melamina é um material sintético que oferece alta resistência a impactos e riscos, sendo ideal para o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Aprovado para contacto com alimentos, a melamina é não tóxica e não porosa, facilitando a limpeza e prevenindo a proliferação de bactérias.
- **Leveza e Manuseamento:** Apesar da sua robustez, o prato é leve, o que facilita o transporte e o manuseamento por parte do pessoal de serviço, reduzindo a fadiga.
- **Estética Profissional:** O acabamento em branco confere uma apresentação limpa e elegante, valorizando os alimentos servidos e complementando qualquer decoração de sala ou buffet.
- **Baixa Condutividade Térmica:** Ajuda a manter a temperatura dos alimentos por mais tempo, seja quente ou frio, contribuindo para uma melhor experiência do cliente.