

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

Bol Redondo Melamina Branco 36 cm, 7.5 L para Buffet e Serviço

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22102	Modelo:	P22102
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661221023

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22102
EAN	8421661221023
Capacidade (L)	7-10 L
Cor	Branco
Material	Melamina

Diâmetro

31–40 cm

Descrição Resumida

Bol redondo de melamina branca com 36 cm de diâmetro e 7.5 L de capacidade. Ideal para serviço de buffet e mesa, resistente e seguro para contacto alimentar.

Descrição Completa

Este bol redondo de melamina branca, com 36 cm de diâmetro e 7.5 L de capacidade, é ideal para o serviço de mesa e buffet em ambientes profissionais, oferecendo durabilidade e segurança alimentar.

Bol Redondo — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Branco
Diâmetro	36 cm
Altura	13 cm
Capacidade	7.5 L
Peso	0.95 kg
Temperatura Suportada	-20°C a +70°C
Contacto Alimentar	Aprovado SGS
Quantidade Mínima de Encomenda	3 unidades

Aplicações Profissionais

Este bol de melamina é uma solução robusta e elegante para o serviço de alimentos em diversos estabelecimentos. É ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, restaurantes com serviço de self-service, pastelarias, eventos de catering e até em snack-bares que procuram uma apresentação cuidada e duradoura.

Bol Melamina — Principais Vantagens

A melamina oferece uma combinação de durabilidade e leveza, essencial para o uso diário em cozinhas profissionais. A sua resistência a impactos e corrosão garante uma longa vida útil, enquanto a superfície não porosa facilita a limpeza e mantém a higiene. É um material não tóxico e inodoro, aprovado para contacto alimentar, assegurando a segurança dos alimentos servidos. A baixa condutividade térmica ajuda a manter a temperatura dos alimentos por mais tempo, contribuindo para uma melhor experiência do cliente.