

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 de Tapas Melamina Preto Bordo Bronzeado 24 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22741	Modelo:	P22741
Marca:	Pujadas	EAN:	8421662227413

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22741
EAN	8421662227413
Cor	Preto
Material	Melamina
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Prato de tapas em melamina de 24 cm, cor preta com bordo bronzeado. Ideal para serviço de mesa profissional, resistente e fácil de limpar. Perfeito para petiscos.

Descricao Completa

Este prato de tapas em melamina de 24 cm, com acabamento preto e bordo bronzeado, é ideal para o serviço de mesa em ambientes profissionais, combinando durabilidade com uma estética apelativa.

Prato de Tapas — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Preto com bordo bronzeado
Largura	24 cm
Profundidade	24 cm
Altura	5 cm
Diâmetro	24 cm
Peso	0.44 kg
Temperatura Mínima	-20°C
Temperatura Máxima	+70°C
Contacto Alimentar	Aprovado por SGS
Quantidade Mínima	6 unidades

Prato de Tapas — Aplicações Profissionais

Este prato de melamina é uma solução versátil para diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, snack-bares, hamburgarias e roulotes. É ideal para servir entradas, petiscos, tapas e pequenas porções em hotéis, catering e eventos, onde a apresentação e a durabilidade são essenciais para um serviço eficiente.

Prato de Tapas — Principais Vantagens

- Resistência elevada a impactos e quebras, prolongando a vida útil do produto.
- Leveza que facilita o manuseamento e transporte, otimizando o serviço de sala.
- Aprovado para contacto com alimentos, garantindo a segurança e higiene.
- Resistente a temperaturas entre -20°C e +70°C, adequado para diversas preparações.
- Não tóxico e inodoro, preservando o sabor e a qualidade dos alimentos.