

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

Tigela Melamina Verona 20 cm - Resistente para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22463	Modelo:	P22463
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661638142

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22463
EAN	8421661638142
Material	Melamina
Cor	Bege, Castanho
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Tigela de melamina de 20 cm, cor bege com bordo castanho. Resistente a impactos e temperaturas de -20 °C a 70 °C. Ideal para serviço de mesa profissional.

Descricao Completa

Esta tigela de 20 cm, fabricada em melamina de alta qualidade, oferece uma solução robusta e esteticamente agradável para o serviço de mesa profissional. É uma alternativa durável à porcelana, ideal para uso intensivo.

Tigela Melamina — Características Técnicas

Material	Melamina de alta qualidade
Cor	Bege com bordo castanho
Diâmetro	20 cm
Altura	8 cm
Peso	0.42 kg
Temperatura de Uso	-20 °C a 70 °C

Aplicações Profissionais

Esta tigela de melamina é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e escolares, e pastelarias com serviço de refeições. A sua robustez torna-a perfeita para o uso diário em ambientes de grande afluência, desde snack-bares a serviços de catering e eventos.

Tigela Melamina — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em melamina, oferece alta resistência a impactos e quebras, prolongando a vida útil do produto.
- Estética Refinada:** O acabamento bege com bordo castanho confere um aspeto natural e sofisticado, valorizando a apresentação dos pratos.
- Versatilidade de Uso:** Adequada para servir uma variedade de pratos, desde entradas e saladas a pratos principais e sobremesas, quentes ou frios.

- **Leveza e Manuseamento:** Mais leve que a porcelana, facilita o transporte e o serviço, reduzindo a fadiga do pessoal.
- **Higiene e Manutenção:** Superfície lisa e não porosa, fácil de limpar e higienizar, essencial em ambientes profissionais.

Esta tigela pode ser usada em máquinas de lavar loiça profissionais?

Sim, a melamina é geralmente segura para máquinas de lavar loiça. Contudo, para prolongar a vida útil e manter a estética, recomenda-se evitar ciclos de lavagem com temperaturas extremas ou produtos químicos muito abrasivos.

Qual a resistência a temperaturas desta tigela de melamina?

Esta tigela é resistente a temperaturas entre -20 °C e 70 °C, sendo adequada para servir pratos frios e quentes dentro desta faixa. Não é recomendada para uso em fornos ou micro-ondas.

A melamina é mais resistente que a porcelana para uso profissional?

Sim, a melamina é conhecida pela sua elevada resistência a impactos e estilhaçamento, tornando-a uma opção mais durável e económica a longo prazo para o uso intensivo em ambientes profissionais, comparada com a porcelana.

Esta tigela é adequada para buffets e self-service?

Absolutamente. A sua robustez, leveza e a capacidade de manter uma boa apresentação mesmo com uso contínuo tornam-na excelente para buffets, self-service e serviços de catering, onde a durabilidade é crucial.

A cor bege com bordo castanho desvanece com o tempo?

A melamina de alta qualidade é formulada para resistir ao desvanecimento da cor. Com os cuidados adequados, incluindo evitar exposição prolongada a luz solar direta e produtos de limpeza agressivos, a cor manter-se-á vibrante por muito tempo.