

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 Melamina Cinzento 23 cm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22377	Modelo:	P22377
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661614634

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22377
EAN	8421661614634
Cor	Cinzento
Material	Melamina

Descricao Resumida

Prato de melamina cinzento de 23 cm, robusto e leve, ideal para serviço de mesa profissional. Suporta temperaturas de -20°C a 70°C, resistente a quebras e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este prato de 23 cm, fabricado em melamina de alta qualidade, oferece uma alternativa robusta e leve à porcelana, ideal para uso intensivo em serviço de mesa. Suporta temperaturas de -20°C a 70°C.

Prato Melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Cinzento
Largura	230 mm
Profundidade	230 mm
Altura	20 mm
Peso	0.33 kg
Temperatura de Uso	-20°C a 70°C
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Este prato de melamina é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com serviço de mesa, cantinas empresariais e escolares, e serviços de catering. A sua durabilidade e leveza tornam-no perfeito para o serviço de entradas, saladas, pratos principais ou sobremesas, adaptando-se a ambientes de grande volume e uso contínuo.

Prato Melamina — Principais Vantagens

A melamina de alta qualidade confere a este prato uma resistência superior a quebras e lascas, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo. É significativamente mais leve que a

porcelana, facilitando o manuseamento e transporte, e o seu design cinzento elegante complementa diversas decorações de mesa. A capacidade de suportar temperaturas entre -20°C e 70°C permite servir tanto pratos frios como quentes com segurança e estilo.

Qual a durabilidade esperada de um prato de melamina em ambiente profissional?

Os pratos de melamina são conhecidos pela sua elevada resistência a impactos e quebras, sendo uma opção muito durável para o uso diário em restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos com grande volume de serviço.

Este prato pode ser utilizado para servir pratos quentes?

Sim, este prato suporta temperaturas até 70°C, sendo adequado para servir uma variedade de pratos quentes. Contudo, não é recomendado para uso em fornos ou micro-ondas.

Como devo limpar e manter os pratos de melamina?

Os pratos de melamina são fáceis de limpar, podendo ser lavados à mão ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se evitar o uso de esfregões abrasivos para preservar o acabamento.

Quais as principais vantagens da melamina em comparação com a porcelana?

A melamina é significativamente mais leve e resistente a quebras do que a porcelana, o que reduz os custos de substituição e facilita o manuseamento. Oferece também uma excelente retenção de temperatura para pratos frios.

É possível encomendar uma quantidade inferior a 12 unidades?

Este produto tem uma quantidade mínima de encomenda de 12 unidades, garantindo que os nossos clientes profissionais possam adquirir o volume necessário para as suas operações de forma eficiente.