

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Prato Volcano Melamina 24 cm Azul para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22394	Modelo:	P22394
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661614825

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22394
EAN	8421661614825
Cor	Azul
Material	Melamina

Descricao Resumida

Prato Volcano de 24 cm em melamina azul, ideal para serviço de mesa profissional. Leve, durável e resistente a impactos, suporta temperaturas de -20°C a 70°C.

Descricao Completa

Este prato Volcano de 24 cm, fabricado em melamina de alta qualidade, oferece uma alternativa leve e resistente à porcelana, ideal para o serviço de mesa profissional.

Prato Melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Azul
Largura	24 cm
Profundidade	24 cm
Altura	3.4 cm
Peso	0.49 kg
Temperatura de Serviço	-20°C a 70°C

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, pastelarias com serviço de mesa, hotéis e catering. Adequado para a apresentação de entradas, saladas, pratos principais ou sobremesas em ambientes como tascas, cafés com cozinha e eventos.

Prato Melamina — Principais Vantagens

A melamina de alta qualidade confere durabilidade e resistência a impactos, reduzindo a quebra. O design azul elegante complementa diversas decorações de mesa, enquanto a sua leveza facilita o manuseamento e transporte. Suporta uma vasta gama de temperaturas, permitindo servir pratos quentes ou frios com segurança e estilo.

Qual a resistência do prato a quedas?

Fabricado em melamina de alta qualidade, este prato é significativamente mais resistente a impactos e quedas do que a porcelana tradicional, minimizando a quebra em ambientes profissionais.

Posso usar este prato para servir pratos quentes?

Sim, o prato suporta temperaturas até 70°C, sendo adequado para servir uma variedade de pratos quentes, desde que não excedam este limite.

Este prato é adequado para máquinas de lavar loiça profissionais?

Sim, a melamina é um material robusto e pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a higiene e manutenção.

Qual a vantagem da melamina em relação à porcelana?

A melamina é mais leve, mais resistente a quebras e geralmente mais económica, mantendo uma estética apelativa, ideal para o uso intensivo em restauração.

É possível utilizar este prato para sobremesas frias?

Sim, o prato é apto para temperaturas até -20°C, tornando-o perfeito para a apresentação de sobremesas frias, gelados ou saladas frescas.