

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

Prato Melamina 22.5 cm Marfim para Serviço de Mesa Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22815	Modelo:	P22815
Marca:	Pujadas	EAN:	8421662228151

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22815
EAN	8421662228151
Material	Melamina
Cor	Bege
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Prato de melamina robusto e leve, com 22.5 cm de diâmetro, ideal para serviço de mesa e buffets profissionais. Suporta temperaturas de -20°C a +70°C.

Descricao Completa

Este prato de melamina de 22.5 cm em marfim é uma solução robusta e leve para o serviço de mesa em ambientes profissionais, suportando temperaturas entre -20°C e +70°C.

Prato Melamina — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Melamina
Cor	Marfim
Diâmetro	225 mm
Altura	30 mm
Peso	0.29 kg
Temperatura Mínima	-20°C
Temperatura Máxima	+70°C
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Prato Melamina — Aplicações Profissionais

Este prato de melamina é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, cantinas escolares e empresariais, refeitórios, buffets de hotel, pastelarias com serviço de mesa, esplanadas, roulotes e eventos de catering. A sua robustez torna-o adequado para ambientes de alto tráfego onde a durabilidade é essencial.

Prato Melamina — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** A melamina oferece alta resistência a impactos e quebras, prolongando a vida útil do prato em comparação com a louça tradicional.
- ****Leveza:**** Facilita o manuseamento e transporte, otimizando o serviço e reduzindo a fadiga do pessoal.
- ****Segurança Alimentar:**** Material não tóxico e aprovado para contacto com alimentos, garantindo a higiene e segurança das refeições.
- ****Manutenção da Temperatura:**** A baixa condutividade térmica da melamina ajuda a manter a temperatura dos alimentos por mais tempo.
- ****Estética Profissional:**** O acabamento em marfim confere uma apresentação elegante e versátil para diversos tipos de serviço e buffet.