

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

Bandeja Retangular Melamina Branca 39x15 cm para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22085	Modelo:	P22085
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661220859

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22085
EAN	8421661220859
Cor	Branco
Material	Melamina

Descricao Resumida

Bandeja retangular em melamina branca de 39x15 cm, ideal para apresentação de alimentos em buffets e catering. Resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta bandeja retangular em melamina branca é uma solução robusta e higiénica para a apresentação de alimentos em buffets e serviços de catering, garantindo durabilidade e um aspeto profissional.

bandeja retangular melamina — bandeja exibição melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Branco
Largura	39 cm
Profundidade	15 cm
Altura	1.5 cm
Peso	0.29 kg
Temperatura Suportada	-20°C a +70°C
Contacto com Alimentos	Aprovado por SGS
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta bandeja é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais que requerem uma apresentação cuidada e resistente. É perfeita para buffets de hotéis, serviços de catering, pastelarias com serviço de mesa, cantinas empresariais e hospitalares, e restaurantes que oferecem opções de self-service ou expositores de produtos frios.

Bandeja Melamina — Principais Vantagens

A melamina confere a esta bandeja propriedades essenciais para o uso profissional, como a sua elevada resistência ao calor e à corrosão, garantindo uma longa vida útil. É um material não tóxico e inodoro, aprovado para contacto direto com alimentos, o que assegura a segurança alimentar. O seu peso leve facilita o manuseamento e transporte, e a baixa condutividade térmica ajuda a manter a temperatura dos alimentos por mais tempo.