

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 de Tapas Melamina Preto Bordo Bronzeado Ø15.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22746	Modelo:	P22746
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661227469

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22746
EAN	8421661227469
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Melamina

Descricao Resumida

Prato de tapas em melamina de alta resistência, com 15.5 cm de diâmetro e bordo bronzeado. Ideal para serviço de mesa profissional, suporta -20°C a +70°C.

Descricao Completa

Este prato de tapas em melamina, com 15.5 cm de diâmetro, é ideal para o serviço de mesa em ambientes profissionais. Fabricado em resina sintética endurecida, oferece resistência e durabilidade para uso diário.

prato de tapas melamina — Prato de Tapas — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Preto com bordo bronzeado
Diâmetro	15.5 cm
Largura	15.3 cm
Profundidade	15.3 cm
Altura	4.3 cm
Peso	0.27 kg
Temperatura Suportada	-20°C a +70°C
Aprovado para Contacto Alimentar	Sim (SGS)
Não Recomendado	Micro-ondas, Forno, Chama Direta, Óleo e Produtos Químicos Agressivos
Quantidade Mínima de Encomenda	9 unidades

Aplicações Profissionais

Este prato é uma solução robusta para o serviço de tapas e pequenas porções em diversos estabelecimentos. É adequado para snack-bares, tascas, restaurantes de cozinha tradicional

portuguesa, hamburgarias e roulotes. A sua durabilidade torna-o ideal para buffets em hotéis e eventos de catering, onde a resistência a impactos e a facilidade de limpeza são cruciais para um serviço eficiente.

Melamina — Principais Vantagens

- Resistência e durabilidade para uso intensivo.
- Leveza, facilitando o manuseamento e transporte.
- Aprovado para contacto com alimentos, garantindo segurança.
- Resistente a temperaturas entre -20°C e +70°C.
- Não tóxico e inodoro, mantendo a qualidade dos alimentos.

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

A melamina é conhecida pela sua elevada resistência a impactos e riscos, tornando-a ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais e serviço de sala. A sua durabilidade supera a da louça tradicional, reduzindo custos de substituição.

Posso lavar este prato na máquina de lavar louça industrial?

Sim, este prato de melamina é apto para lavagem em máquinas de lavar louça industriais. Contudo, recomenda-se evitar ciclos com temperaturas superiores a 70°C para preservar a integridade do material a longo prazo.

É seguro utilizar este prato para servir alimentos quentes?

Este prato suporta temperaturas até +70°C, sendo adequado para servir alimentos quentes. No entanto, não é recomendado para uso em fornos, micro-ondas ou contacto direto com chama, pois pode danificar o material.

Este prato é resistente a quedas e impactos?

Sim, a melamina é um material altamente resistente a quedas e impactos, o que minimiza a quebra e estilhaçamento, uma vantagem significativa em ambientes de restauração movimentados.

2

Qual a quantidade mínima para encomendar este prato?

A quantidade mínima de encomenda para este prato é de 9 unidades, conforme as condições de fornecimento para profissionais.