

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 Redondo Melamina Preto 19.5 cm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22901	Modelo:	P22901
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661229012

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22901
EAN	8421661229012
Cor	Preto
Material	Melamina
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Prato redondo de 19.5 cm em melamina preta, ideal para serviço de mesa e buffet. Resistente a impactos e temperaturas de -20°C a +70°C. Contacto alimentar seguro.

Descricao Completa

Este prato redondo de 19.5 cm em melamina preta é uma solução robusta e elegante para o serviço de mesa e buffet em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e segurança alimentar.

Prato Melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Preto
Diâmetro	19.5 cm
Altura	2.8 cm
Peso	0.17 kg
Temperatura de Uso	-20°C a +70°C
Aprovação	Contacto alimentar (SGS)
Quantidade Mínima	12 unidades
Recomendações	Não usar em micro-ondas, forno, chama direta, com óleo ou químicos

Aplicações Profissionais

Este prato é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo buffets de hotel, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de self-service, snack-bares, esplanadas e eventos de catering. A sua robustez torna-o adequado para uso diário intenso, onde a durabilidade e a apresentação são cruciais.

Prato Melamina — Principais Vantagens

A melamina oferece uma resistência superior a impactos e riscos, prolongando a vida útil do prato em comparação com a louça tradicional. É leve, facilitando o manuseamento e transporte, e a sua

superfície não porosa garante uma higiene fácil e rápida. A aprovação para contacto alimentar assegura a segurança dos seus clientes, enquanto o design moderno em preto confere um toque de sofisticação ao serviço.