

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Prato de Apresentação Melamina Laranja 22 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22838	Modelo:	P22838
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661228381

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22838
EAN	8421661228381
Cor	Laranja
Material	Melamina
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Prato de apresentação em melamina laranja de 22 cm, ideal para buffets e serviço de mesa. Resistente a temperaturas de -20°C a +70°C, leve e durável.

Descricao Completa

Este prato de apresentação em melamina de 22 cm é uma solução robusta e leve para o serviço de mesa e buffet, concebido para suportar temperaturas de -20°C a +70°C, garantindo durabilidade no uso profissional diário.

Prato Melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Laranja
Largura	22 cm
Profundidade	22 cm
Altura	2.5 cm
Diâmetro	22 cm
Peso	0.2 kg
Temperatura Suportada	-20°C a +70°C
Contacto Alimentar	Aprovado por SGS
Usos Não Recomendados	Micro-ondas, Forno, Chama Direta, Óleo e Produtos Químicos

Aplicações Profissionais

Este prato de melamina é ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, serviço de catering para eventos, apresentações de pastelaria em cafés e pastelarias, ou para realçar pratos em restaurantes de cozinha tradicional e moderna. A sua cor laranja vibrante é perfeita para adicionar um toque de

cor e originalidade à mesa em qualquer ambiente profissional, desde cantinas a roulotes de comida. Pode ser usado em hamburgarias, snack-bares e tascas para servir entradas ou acompanhamentos.

Prato Melamina — Principais Vantagens

A melamina oferece uma excelente resistência ao calor e à corrosão, sendo um material não tóxico e inodoro. A sua leveza facilita o manuseamento e transporte, enquanto a baixa condutividade térmica ajuda a manter a temperatura dos alimentos por mais tempo. É um material robusto que minimiza o risco de quebra em comparação com a louça tradicional, sendo uma escolha económica e duradoura para o uso intensivo em cozinhas profissionais e serviço de sala.