

# 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: 16/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Prato de Tapas Redondo Melamina 14 cm | Cinzento

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP22308	<b>Modelo:</b>	P22308
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661153089

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P22308
<b>EAN</b>	8421661153089

### Descricao Resumida

Prato redondo em melamina de 14 cm para tapas e pequenas porções. Durável, leve e ideal para serviço de mesa profissional. Resistente a -20°C a +70°C.

## Descricao Completa

Concebido para resistir ao ritmo acelerado do serviço de mesa profissional, este prato redondo de 14 cm em melamina oferece uma solução robusta e leve para a apresentação de tapas e pequenas ementas. A sua composição assegura durabilidade e praticidade, otimizando a eficiência em qualquer serviço.

### Prato de Tapas — Características Técnicas

<b>Material</b>	Melamina
<b>Cor</b>	Cinzento
<b>Diâmetro</b>	14 cm
<b>Largura</b>	14 cm
<b>Profundidade</b>	14 cm
<b>Altura</b>	2.5 cm
<b>Peso</b>	0.11 kg
<b>Temperaturas Suportadas</b>	-20°C a +70°C
<b>Contacto com Alimentos</b>	Aprovado por SGS

### Aplicações Profissionais

Este prato em melamina é ideal para o proprietário de snack-bar ou hamburgaria que procura louça resistente e económica para um serviço contínuo, minimizando quebras e otimizando a rotação de stock. Para o gestor de cafés com cozinha ou pastelarias que servem petiscos e pratos do dia, a durabilidade do material é crucial face ao volume de manuseamento diário. É também uma opção prática para buffets em pequenos hotéis ou cantinas, facilitando o transporte e a manutenção da

mise en place em ambientes com grande afluência, onde a leveza e segurança alimentar são primordiais.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A seleção deste prato em melamina destaca-se pela sua certificação SGS para contacto alimentar, garantindo a segurança e conformidade para qualquer negócio. A sua elevada resistência a temperaturas (-20°C a +70°C) e corrosão confere-lhe uma durabilidade superior face à loiça tradicional, reduzindo custos de substituição. Além disso, a sua leveza simplifica o manuseamento e transporte, otimizando a agilidade do serviço, especialmente em momentos de pico.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a durabilidade esperada de um prato de melamina em ambiente profissional?

Em ambientes de uso intensivo, a melamina é conhecida pela sua resistência a quebras e lascas, superando a loiça convencional. Com os cuidados adequados, estes pratos podem durar vários anos, representando um excelente investimento a longo prazo.

### Este prato pode ser lavado em máquina de lavar loiça industrial?

Sim, o prato de melamina suporta temperaturas até +70°C, tornando-o adequado para máquinas de lavar loiça profissionais. Garante uma higiene eficiente sem comprometer a integridade do material, facilitando as operações diárias.

### A melamina é segura para contacto direto com todos os tipos de alimentos?

Este prato possui certificação SGS para contacto com alimentos, confirmando a sua segurança para servir diversas preparações. No entanto, não é recomendado para uso com óleos e produtos químicos fortes, nem para aquecimento direto.

### É possível utilizar este prato em fornos ou micro-ondas?

Não, este prato de melamina não é recomendado para uso em fornos, micro-ondas ou com chama direta. A sua conceção é otimizada para serviço de mesa e buffet, onde a resistência a impactos e a manutenção da temperatura dos alimentos servidos são as prioridades. ?

### Quais as principais vantagens da melamina face a outros materiais de loiça para restaurantes?

?

A melamina oferece leveza, durabilidade excepcional e resistência a lascas e quebras, atributos essenciais para o ambiente de um restaurante movimentado. Além disso, é fácil de limpar e mantém a sua estética por mais tempo do que a louça de cerâmica ou vidro em condições de uso intensivo.