

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Prato de Apresentação Melamina 28 cm Amarelo

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP22833	<b>Modelo:</b>	P22833
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661228336

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P22833
<b>EAN</b>	8421661228336

### Descricao Resumida

Prato de apresentação em melamina de 28 cm, cor amarela. Ideal para buffet e catering, resistente e leve, suporta temperaturas de -20°C a +70°C.

## Descricao Completa

Este prato de apresentação em melamina de 28 cm é uma solução robusta e leve para o serviço de buffet e catering, ideal para ambientes profissionais que exigem durabilidade e higiene.

### Prato Melamina Amarelo 28cm — Prato apresentação melamina amarelo — Prato Melamina — Características Técnicas

<b>Material</b>	Melamina
<b>Cor</b>	Amarelo
<b>Largura</b>	280 mm
<b>Profundidade</b>	280 mm
<b>Altura</b>	25 mm
<b>Diâmetro</b>	280 mm
<b>Peso</b>	0.33 kg
<b>Temperatura Suportada</b>	-20°C a +70°C
<b>Contacto com Alimentos</b>	Aprovado por SGS
<b>Unidades por Embalagem</b>	12

### Aplicações Profissionais

Este prato de apresentação é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo hotéis, restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais e escolares, pastelarias com área de refeições e empresas de catering. A sua cor amarela vibrante permite realçar a apresentação dos alimentos em buffets de pequeno-almoço, almoço ou eventos especiais.

### Melamina — Principais Vantagens

A melamina oferece vantagens significativas para o uso profissional, destacando-se pela sua resistência ao calor e à corrosão, leveza e durabilidade. É um material não tóxico e inodoro, aprovado para contacto com alimentos, garantindo segurança e higiene. A sua baixa condutividade térmica ajuda a manter a temperatura dos alimentos por mais tempo, sendo também resistente a deformações.