

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



Hotelequip.pt

Prato Retangular Melamina Branco 49.5x27.2 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22014	Modelo:	P22014
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661220149

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22014
EAN	8421661220149

Descricao Resumida

Prato retangular em melamina de alta resistência, ideal para serviço profissional. Leve, durável e seguro para contacto alimentar. Dimensões: 49.5x27.2 cm.

Descricao Completa

Concebido para o ritmo acelerado da restauração profissional, este prato retangular em melamina conjuga a elegância visual da porcelana com uma durabilidade excecional. É a solução ideal para buffets, serviço de catering e apresentações à mesa, garantindo leveza e resistência para otimizar a eficiência operacional no seu estabelecimento.

prato melamina retangular — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Branco
Largura	495 mm
Profundidade	272 mm
Altura	56 mm
Peso	1.38 kg
Faixa de Temperatura	-20°C a 70°C
Certificação	SGS para contacto com alimentos

Aplicações Profissionais

Este prato retangular é ideal para estabelecimentos que valorizam a apresentação sem comprometer a resistência. Para o gestor de catering que organiza eventos com grande volume de serviço, para o diretor de F&B de hotel que gere buffets de pequeno-almoço e almoço, ou para o proprietário de um restaurante de cozinha tradicional que serve pratos em formato partilhado. A sua durabilidade e leveza tornam-no perfeito para a constante rotação de louça, desde snack-bars a refeitórios empresariais.

Porquê Escolher Este Equipamento

O prato Life Collection destaca-se pela sua composição em melamina, um material que supera a porcelana em resistência a quebras e lascas, crucial em ambientes de lavagem e manuseamento intensivo. A sua faixa de temperatura de -20°C a 70°C permite flexibilidade desde a pré-refrigeração até ao serviço, e a certificação SGS assegura a total segurança para o contacto direto com alimentos, cumprindo as normas de higiene mais rigorosas.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da melamina face à porcelana?

A melamina é significativamente mais durável e leve que a porcelana, tornando este prato resistente a quebras e lascas, ideal para operações de serviço de alimentos de alto volume e manuseamento frequente. Reduz os custos de substituição de louça.

É seguro utilizar este prato para servir todo o tipo de alimentos?

Sim, este prato de melamina possui certificação SGS, confirmando que a sua construção é não tóxica e inodora, sendo totalmente segura para o contacto direto com uma vasta gama de alimentos, quentes ou frios.

Qual a faixa de temperatura suportada pelo prato?

Este prato é resistente ao calor e corrosão, suportando temperaturas entre -20°C e 70°C. Isto permite a sua utilização em ambientes refrigerados para pré-preparação ou em buffets quentes, evitando choques térmicos que danificariam outros materiais.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção deste prato?

A limpeza deve ser feita com detergente neutro e água. A melamina é um material que mantém o seu aspeto com lavagens regulares, sendo resistente à corrosão. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície.

Este prato é adequado para uso em máquinas de lavar louça industriais?

Sim, a melamina de alta qualidade é concebida para suportar o ambiente de lavagem industrial. A sua resistência a riscos e a manutenção da cor branca neutra são ideais para ciclos de

lavagem intensivos, garantindo uma vida útil prolongada.