

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro Melamina Preto para Exposição de Carne 300x190mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE568507	Modelo:	HE568507
Marca:	HENDI	EAN:	8711369568507

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE568507
EAN	8711369568507

Cor	Preto
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Tabuleiro de melamina preta robusto, 300x190x80mm, ideal para apresentação higiênica e sofisticada de alimentos em buffets e vitrines de frio.

Descricao Completa

Em ambientes profissionais, a apresentação é crucial. Este tabuleiro robusto em melamina preta de 300x190x80mm oferece uma solução elegante e funcional para a exposição de carne e outros alimentos. A sua superfície não porosa e resistente assegura a conformidade com as normas de higiene, ao mesmo tempo que realça visualmente os produtos.

Tabuleiro para Carne — tabuleiro melamina preto — Características Técnicas

Material	Melamina preta
Dimensões (CxLxA)	300 x 190 x 80 mm
Peso Líquido	0.44 kg

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é perfeito para o Chef Executivo que procura uma apresentação impecável em buffets de hotel ou para o proprietário de talho que valoriza a exposição atraente da sua carne fresca. É ideal para o gestor de snack-bar, café com cozinha ou pastelaria que necessita de um acessório robusto e fácil de limpar para a exposição de saladas, sandes, queijos ou doces em vitrines refrigeradas ou balcões de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha da melamina de alta qualidade confere a este tabuleiro uma durabilidade superior e resistência a riscos, superando alternativas de plástico ou vidro em ambientes de uso intensivo. A

sua cor preta confere um contraste moderno que realça a cor natural e a frescura dos alimentos, elevando a experiência visual do cliente. Além da estética, a leveza do material (0.44 kg) otimiza o manuseio e o reabastecimento durante os períodos de maior afluência no serviço.

Perguntas Frequentes

Como se deve limpar e manter este tabuleiro de melamina??

Deve ser lavado com água morna e detergente neutro. Evite esfregões abrasivos para preservar a superfície e o brilho. Este tabuleiro de melamina pode ser lavado na máquina de lavar loiça a baixas temperaturas.

Este tabuleiro é adequado para utilização em vitrines refrigeradas ou buffets frios??

Sim, o material de melamina é robusto e não reage a baixas temperaturas, sendo perfeitamente adequado para a exposição contínua de alimentos em vitrines refrigeradas, balcões de frio ou em módulos de buffet.

Pode este tabuleiro ser utilizado para servir alimentos quentes ou ir ao forno??

Não é recomendado para uso direto em fornos, micro-ondas ou para alimentos a temperaturas muito elevadas (acima de 70°C), pois a melamina pode deformar ou perder as suas propriedades. É ideal para alimentos à temperatura ambiente ou frios.

Qual a principal vantagem da melamina sobre tabuleiros de plástico comuns??

A melamina oferece maior durabilidade, resistência a riscos e manchas, e uma estética mais sofisticada que se assemelha à porcelana. A sua superfície não porosa também a torna mais higiénica para o contacto com alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Qual a capacidade de serviço aproximada deste tabuleiro??

Com dimensões de 300x190x80mm, este tabuleiro é ideal para porções individuais ou pequenas quantidades de carne, charcutaria, queijos, saladas ou pastelaria. Permite uma organização modular eficiente em espaços de exposição em buffets ou vitrines.