

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro Melamina Preto para Carne 280x210x60mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE568804	Modelo:	HE568804
Marca:	HENDI	EAN:	8711369568804

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE568804
EAN	8711369568804
Cor	Preto
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Tabuleiro profissional em melamina preta (28x21x6cm) para preparação, exposição e armazenamento higiênico de carne em cozinhas e buffets.

Descricao Completa

Este tabuleiro em melamina preta é uma solução duradoura e higiênica para a manipulação e apresentação de carne em qualquer cozinha profissional. Com dimensões ideais de 280x210x60mm, facilita a organização eficiente, a conservação e o transporte de produtos cárneos, suportando as exigências do serviço diário.

Tabuleiro para Carne — Tabuleiro melamina carne — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Preto
Dimensões (LxPxA)	280 x 210 x 60 mm
Peso Líquido	0,388 Kg

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é indispensável para o Chef de cozinha que valoriza a organização da sua mise en place e a segurança alimentar. Ideal para talhos, charcutarias e restaurantes que necessitam de expor ou armazenar cortes de carne refrigerados, garantindo uma apresentação apelativa e o cumprimento das normas de higiene. Também é uma excelente opção para o gestor de buffet em hotelaria, para a reposição eficiente de ingredientes frescos ou para o transporte seguro em operações de catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez da melamina confere a este tabuleiro uma resistência superior a quebras e riscos, vital em ambientes de grande atividade como cozinhas industriais. A sua cor preta uniforme realça a frescura dos produtos, otimizando a exposição em vitrines refrigeradas e buffets, enquanto o material não poroso simplifica a limpeza e desinfeção, crucial para manter elevados padrões de higiene e evitar contaminações cruzadas.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar e higienizar este tabuleiro??

Para uma limpeza eficaz, lave o tabuleiro com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja suave. Pode ser higienizado em máquina de lavar louça profissional. Certifique-se de que está completamente seco antes de guardar para evitar a proliferação de bactérias.

Este tabuleiro de melamina é seguro para contacto direto com alimentos??

Sim, a melamina é um material aprovado para contacto com alimentos, sendo não tóxico e resistente a manchas e odores. É uma escolha segura e durável para a manipulação e apresentação de carne em ambientes profissionais.

Pode ser utilizado para armazenamento em câmaras frigoríficas??

Sim, este tabuleiro de melamina é adequado para uso em ambientes refrigerados, como câmaras frigoríficas ou vitrines de exposição. A sua construção robusta permite suportar temperaturas de refrigeração sem comprometer a sua integridade ou a segurança dos alimentos.

É resistente a impactos e quedas??

A melamina é um material conhecido pela sua durabilidade e resistência a impactos, tornando este tabuleiro menos suscetível a quebras em comparação com materiais mais frágeis. Contudo, quedas de grandes alturas ou impactos severos podem causar danos.

Este tabuleiro é empilhável para otimização de espaço??

Sim, o design deste tabuleiro permite o empilhamento seguro quando vazio, o que é crucial para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais com áreas limitadas.