

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 para Carne em Melamina Preto 290x160x35mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE568101	Modelo:	HE568101
Marca:	HENDI	EAN:	8711369568101

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE568101
EAN	8711369568101
Cor	Preto

Largura (mm)

até 600 mm

Descrição Resumida

Tabuleiro em melamina preta de 290x160x35mm, ideal para exposição e armazenamento higiênico de carne em estabelecimentos profissionais.

Descrição Completa

Para a gestão eficiente da exposição de produtos cárnicos, este tabuleiro em melamina preta oferece uma solução durável e visualmente apelativa. As suas dimensões de 290x160x35mm são ideais para a mise en place e para manter a qualidade visual no serviço contínuo.

tabuleiro para carne — Tabuleiro carne melamina — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	290 x 160 x 35 mm
Material	Melamina preta
Peso Líquido	0,232 Kg

Aplicações Profissionais

Para o Gerente de Talho que procura otimizar a apresentação da sua charcutaria ou para o Chef de restaurante que necessita de um suporte elegante para a exposição de cortes de carne no buffet, este tabuleiro é uma escolha prática. É igualmente adequado para snack-bares e pastelarias com secções de frios, garantindo uma apresentação higiênica e apelativa dos produtos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este tabuleiro de melamina destaca-se pela sua resistência e facilidade de limpeza, características cruciais em qualquer ambiente de cozinha profissional. A melamina preta não só confere um acabamento sofisticado que realça a frescura da carne, como também é um material leve e robusto,

essencial para o manuseamento diário e para a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Perguntas Frequentes

Como este tabuleiro em melamina se compara em durabilidade a outros materiais para uso profissional??

A melamina é reconhecida pela sua alta resistência a impactos e riscos, superando plásticos convencionais e oferecendo maior longevidade que a porcelana em ambientes de uso intensivo.

É fácil de limpar e cumpre as normas de higiene alimentar??

Sim, a superfície lisa e não porosa da melamina preta facilita a limpeza e impede a proliferação bacteriana, sendo totalmente segura para contacto alimentar e compatível com lavagens frequentes.

Pode ser utilizado em vitrines refrigeradas ou arcas de frio comercial??

Este tabuleiro é perfeitamente adequado para vitrines refrigeradas e arcas de frio comercial, mantendo a sua integridade e as propriedades estéticas sem deformações em temperaturas baixas.

Qual a capacidade real para carne e é versátil para outros alimentos??

Com dimensões de 290x160x35mm, é ideal para porções individuais de carne, charcutaria ou queijos. A sua versatilidade permite igualmente a exposição de pastelaria, aperitivos ou outros alimentos, adaptando-se a diversas necessidades do seu estabelecimento.

O acabamento em melamina preta realça a apresentação dos alimentos??

O acabamento preto mate da melamina cria um contraste elegante que faz sobressair as cores dos alimentos, tornando a apresentação mais profissional e apetitosa para os seus clientes.