

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro de Melamina Preto para Carne | 350x250x40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE568200	Modelo:	HE568200
Marca:	HENDI	EAN:	8711369568200

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE568200
EAN	8711369568200
Cor	Preto

Largura (mm)

até 600 mm

Descrição Resumida

Apresentação profissional de carnes e frios com este tabuleiro de melamina preto. Durável, higiênico e ideal para buffets e expositores. Dimensões: 350x250x40mm.

Descrição Completa

Concebido para a apresentação sofisticada de carnes e frios, este tabuleiro de melamina preto de 350x250x40mm combina durabilidade excepcional com um design elegante. É a solução ideal para chefs e gestores de restaurantes que procuram otimizar a mise en place de charcutaria e a exposição em buffets de frios, garantindo higiene e resistência ao uso diário.

tabuleiro para carne — tabuleiro de melamina — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Melamina
Cor	Preto
Dimensões (CxLxA)	350 x 250 x 40 mm
Peso Líquido	0,456 kg

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B que organiza buffets de hotel ou eventos de catering, este tabuleiro é perfeito para a apresentação elegante de tábuas de queijos e enchidos. Proprietários de snack-bares e restaurantes de cozinha tradicional encontrarão neste acessório a robustez necessária para o serviço contínuo de porções de carne, saladas ou acompanhamentos, otimizando a exposição nos expositores refrigerados.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste tabuleiro de melamina destaca-se pela sua composição robusta, que resiste a riscos e impactos comuns no ambiente de restauração, prolongando a sua vida útil. A superfície não porosa da melamina preta facilita a limpeza e desinfecção, crucial para o cumprimento das normas HACCP, além de realçar a cor e textura dos alimentos para uma experiência visual superior ao cliente.

Perguntas Frequentes

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

A limpeza deste tabuleiro é simples e rápida. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, evitando produtos abrasivos para preservar o acabamento. É apto para máquina de lavar loiça profissional, mas para prolongar a vida útil, a secagem imediata é aconselhada.

Este tabuleiro é adequado para contacto direto com todos os tipos de alimentos??

Sim, o tabuleiro de melamina é fabricado para contacto direto com alimentos, incluindo carnes cruas ou cozinhadas, queijos, frios e vegetais, respeitando as normas de segurança alimentar. A sua superfície não reativa assegura que os sabores não são alterados.

Qual a durabilidade esperada de um tabuleiro de melamina em uso profissional??

Em condições de uso profissional normal e com a devida manutenção, um tabuleiro de melamina como este oferece uma durabilidade excepcional. É resistente a lascas e quebras, superando materiais como a cerâmica, tornando-o um investimento económico a longo prazo.

Pode ser utilizado para servir alimentos quentes ou apenas frios??

Os tabuleiros de melamina são ideais para servir alimentos frios, como carnes fatiadas, saladas e sobremesas, mantendo uma temperatura ambiente estável. Embora a melamina seja resistente ao calor até certo ponto, não é recomendada para fornos ou contacto prolongado com alimentos muito quentes, para evitar deformações.

Este tabuleiro pode ser integrado em expositores refrigerados ou buffets self-service??

Com as suas dimensões de 350x250x40mm, este tabuleiro é perfeitamente adequado para integrar em expositores refrigerados e linhas de buffet self-service, como uma alternativa versátil aos recipientes Gastronorm. O seu design em melamina preta complementa esteticamente qualquer arranjo de apresentação de alimentos.