

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro de Apresentação Dourado 400x300mm para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	HE808566	Modelo:	HE808566
Marca:	HENDI	EAN:	8711369808566

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE808566
EAN	8711369808566
Cor	Dourado

Descricao Resumida

Tabuleiro de apresentação dourado de 400x300mm, ideal para destacar iguarias em buffets e vitrines, conferindo um toque de sofisticação à sua exposição.

Descricao Completa

Este tabuleiro de apresentação dourado, com as suas dimensões compactas de 400x300mm, é a solução ideal para elevar o nível estético do seu serviço. Concebido para profissionais que valorizam a elegância e a funcionalidade, permite organizar e realçar doces, salgados, aperitivos ou queijos com um brilho distinto. A sua leveza facilita o manuseio e a rápida montagem de exposições, poupando tempo precioso na preparação do seu espaço.

Tabuleiro de apresentação dourado — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	400 x 300 x 20 mm
Peso Líquido	0,28 Kg
Cor	Dourado

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é indispensável em diversos cenários profissionais. Perfeito para o chef executivo que supervisiona a apresentação de um buffet de pequeno-almoço num hotel de cinco estrelas, ou para o gerente de catering que organiza eventos corporativos e sociais. A sua versatilidade permite que seja utilizado em vitrines de pastelaria para realçar sobremesas delicadas, ou em estações de queijos e charcutaria, elevando a percepção de valor dos produtos expostos. É igualmente eficaz para a mise

en place em cozinhas profissionais, garantindo que os ingredientes pré-preparados para o serviço de almoço num restaurante movimentado estejam organizados e à mão.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao optar por este tabuleiro, investe na diferenciação e no impacto visual. Enquanto tabuleiros genéricos cumprem apenas a função de transporte, este modelo dourado transforma a simples exposição de alimentos num ponto focal de luxo. A sua construção leve garante a facilidade de transporte e arrumação, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa, especialmente durante os picos de serviço. Além disso, o acabamento duradouro assegura que a sua elegância se mantém após múltiplas utilizações, um fator crucial para a imagem consistente do seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Qual a finalidade principal de um tabuleiro de apresentação dourado??

A principal função é realçar a visibilidade e o apelo estético de alimentos em exposições, como buffets, vitrines ou mesas de serviço. O acabamento dourado confere um toque de luxo e sofisticação aos pratos.

Posso usar este tabuleiro para servir alimentos quentes??

Este tabuleiro é ideal para apresentação e serviço de alimentos à temperatura ambiente ou frios. Embora suporte temperaturas moderadas, o seu uso principal é para valorizar a exposição visual e não como recipiente de confeção ou aquecimento.

Quão resistente é o acabamento dourado em ambientes de cozinha profissional??

O acabamento é duradouro e concebido para resistir ao uso frequente em cozinhas profissionais. Contudo, para preservar o brilho, é crucial evitar o uso de esfregões abrasivos ou detergentes corrosivos durante a limpeza.

Este tabuleiro é empilhável para otimização de espaço??

Sim, o design retangular e a baixa altura de 20mm permitem que os tabuleiros sejam facilmente empilhados. Esta característica é fundamental para otimizar o espaço de armazenamento na sua cozinha ou área de serviço, facilitando também o transporte.

Qual o impacto visual do acabamento dourado na apresentação de alimentos??

O acabamento dourado atrai imediatamente o olhar, criando um contraste sofisticado com os alimentos expostos. Este elemento visual eleva a percepção de qualidade e valor, tornando os seus pratos ainda mais convidativos e memoráveis para os clientes.