

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



Tabuleiro para Carne 260x200x48mm para Frio Comercial

Informacoes do Produto

SKU:	HE508107	Modelo:	HE508107
Marca:	HENDI	EAN:	8711369508107

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE508107
EAN	8711369508107
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Tabuleiro robusto de 260x200x48mm, ideal para armazenamento e organização de carne em ambientes de frio comercial. Garante higiene e otimização do espaço.

Descricao Completa

Este tabuleiro robusto, com dimensões de 260x200x48mm, é projetado para o armazenamento e manuseamento higiênico de carne em ambientes de frio comercial, garantindo a organização e a segurança alimentar.

Tabuleiro para Carne — Características Técnicas

Dimensões Externas (CxLxA)	260x200x48mm
Peso Líquido	0,4 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, e hotéis que necessitam de organizar e armazenar carne de forma eficiente em câmaras frigoríficas ou vitrines de exposição.

Tabuleiro para Carne — Principais Vantagens

- Otimização do espaço de armazenamento em ambientes refrigerados.
- Contribui para a manutenção da higiene e segurança alimentar.
- Facilita o transporte e manuseamento de porções de carne.
- Design robusto para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Fácil de limpar e desinfetar após cada utilização.

Qual o material deste tabuleiro?

As informações fornecidas não especificam o material exato. No entanto, este tipo de tabuleiro é geralmente fabricado em materiais aptos para contacto alimentar e resistentes a baixas temperaturas, como aço inoxidável ou polipropileno de alta densidade.

Este tabuleiro pode ser utilizado em câmaras frigoríficas?

Sim, este tabuleiro é especificamente concebido para utilização em ambientes de frio comercial, incluindo câmaras frigoríficas e vitrines refrigeradas, garantindo a conservação adequada dos alimentos.

É fácil de limpar?

Sim, a sua superfície lisa e design simples facilitam a limpeza e desinfeção, um aspeto crucial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade aproximada de carne que este tabuleiro pode conter?

A capacidade exata depende do tipo e corte da carne. Com as dimensões de 260x200x48mm, é adequado para porções individuais ou pequenas quantidades, otimizando o espaço de armazenamento.

É empilhável?

Embora não especificado, a maioria dos tabuleiros para frio comercial com estas características são desenhados para serem empilháveis, permitindo uma otimização do espaço em câmaras e bancadas.