

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 para Carne 310x240x48mm para Frio Comercial

Informacoes do Produto

SKU:	HE508206	Modelo:	HE508206
Marca:	HENDI	EAN:	8711369508206

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	HE508206
EAN	8711369508206
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Tabuleiro robusto para carne, ideal para organização e armazenamento higiênico em frio comercial. Dimensões de 310x240x48mm e peso de 0,55 kg.

Descricao Completa

Este tabuleiro robusto foi concebido para o armazenamento e organização eficiente de carne em ambientes de frio comercial, garantindo a higiene e a otimização do espaço em câmaras frigoríficas ou balcões refrigerados.

Tabuleiro para carne — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	310x240x48 mm
Peso Líquido	0,55 kg

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é uma solução prática para a organização de produtos cárneos em diversos estabelecimentos. É ideal para talhos, charcutarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, cantinas e cozinhas industriais que necessitam de manter a carne refrigerada e bem organizada, seja em câmaras frigoríficas, balcões de exposição ou áreas de preparação.

Tabuleiro para Carne — Principais Vantagens

- **Organização Eficiente:**** Permite uma arrumação sistemática da carne, facilitando a gestão de stock e a rotação de produtos.
- **Higiene Assegurada:**** Contribui para a manutenção de um ambiente de trabalho limpo e para a segurança alimentar dos produtos.
- **Otimização de Espaço:**** As suas dimensões são adequadas para maximizar o aproveitamento do espaço em equipamentos de frio.

- ****Durabilidade:**** Construção robusta para resistir ao uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.
- ****Manuseamento Simples:**** Leve e fácil de manusear, facilitando as tarefas diárias de armazenamento e preparação.

Qual o material deste tabuleiro?

A informação sobre o material específico não foi fornecida. No entanto, é um tabuleiro concebido para uso profissional em frio comercial.

Posso usar este tabuleiro para outros alimentos além de carne?

Sim, embora seja otimizado para carne, pode ser utilizado para armazenar e organizar outros tipos de alimentos que necessitem de refrigeração, desde que as dimensões sejam adequadas.

Este tabuleiro é empilhável?

A capacidade de empilhamento não é explicitamente mencionada. Contudo, tabuleiros para frio comercial são frequentemente projetados para otimizar o espaço, o que geralmente implica alguma forma de empilhamento ou encaixe.

É fácil de limpar?

Sim, sendo um equipamento para uso alimentar profissional, é projetado para ser facilmente lavável, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas sanitárias.

Qual a profundidade deste tabuleiro?

A profundidade do tabuleiro é de 48 mm, ideal para conter e organizar porções de carne de forma eficaz.