

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



Ramequim de Melamina Canelado 0,035L, 760mm (4 unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE565643	Modelo:	565643
Marca:	HENDI	EAN:	8711369565643

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	565643
EAN	8711369565643
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Melamina

Descricao Resumida

Ramequim de melamina canelado, resistente e ideal para serviço de mesa. Capacidade 0,035L, diâmetro 60mm. Pack de 4 unidades.

Descricao Completa

Concebido para a exigência do serviço de mesa profissional, este ramequim de melamina canelado oferece a durabilidade e a leveza necessárias para o uso diário em qualquer ambiente de restauração. A sua estética cuidada e formato compacto tornam-no ideal para uma apresentação individual de porções de molhos, acompanhamentos ou pequenas sobremesas, otimizando a rotatividade do serviço.

Ramequim Melamina — Ramequim de melamina — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Melamina (Plásticos)
Capacidade	0,035 Litros
Diâmetro	60 mm
Altura	25 mm
Dimensões (CxLxA)	54 × 54 × 30 mm

Peso Líquido por unidade	0,08 kg
Unidades por embalagem	4

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que procura uma apresentação impecável de mousses ou gelados individuais, ou para o proprietário de um snack-bar que necessita de servir molhos e condimentos de forma higiénica e duradoura. Este ramequim é também uma solução eficiente para empresas de catering e buffets de hotel, permitindo uma organização e reposição rápidas, garantindo sempre uma mise en place profissional e consistente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha da melamina de alta qualidade para este ramequim oferece uma resistência superior a quebras e lascas, crucial em ambientes de lavagem intensiva e constante manuseamento. A sua superfície canelada não só confere um toque de elegância à apresentação, mas também ajuda a disfarçar pequenos riscos do uso contínuo, mantendo a aparência profissional por mais tempo. Além disso, a leveza da melamina facilita o transporte e a organização, reduzindo o esforço da equipa e o ruído em sala.

Perguntas Frequentes

Como limpar e manter estes ramequins de melamina?

A melamina é um material fácil de limpar, sendo apta para máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se evitar esfregões abrasivos que possam danificar a superfície e manter o seu brilho.

Para que tipo de preparações é ideal um ramequim de 0,035L?

Com uma capacidade de 0,035L e diâmetro de 60mm, é perfeito para porções individuais de molhos, azeitonas, pates, sobremesas como panna cotta, ou pequenas entradas em buffets e restaurantes de tapas.

2

Qual a resistência da melamina a quedas e ao uso intensivo em cozinha profissional?

A melamina é reconhecida pela sua alta resistência a impactos e quebras, sendo uma alternativa mais durável e segura que a cerâmica ou o vidro para o uso diário e intensivo em estabelecimentos de restauração.

A melamina é segura para contacto com alimentos quentes e frios?

Sim, a melamina de grau alimentar é segura para servir alimentos quentes e frios, não libertando substâncias nocivas. Contudo, não é recomendada para uso em fornos ou micro-ondas.

O design canelado oferece alguma vantagem prática além da estética?

Para além de conferir uma apresentação mais sofisticada, o acabamento canelado pode ajudar a disfarçar pequenos riscos de uso e manuseamento, contribuindo para que o ramequim mantenha uma aparência nova por mais tempo.