

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 rápido
ao produto



Tabuleiro Redondo Aço Inox com Tampa, Ø300x110mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE980101	Modelo:	HE980101
Marca:	HENDI	EAN:	8711369980101

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE980101
EAN	8711369980101
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tabuleiro redondo em aço inox com tampa SAN, ideal para manter a frescura de pratos e doces em buffets e eventos profissionais. Durável, prático e lavável na máquina.

Descricao Completa

Concebido para a excelência em ambientes de restauração, este tabuleiro de apresentação redondo com cobertura é a solução ideal para manter a qualidade e a frescura dos seus pratos, bolos e snacks. Construído em aço inoxidável robusto, o recipiente garante durabilidade e higiene, enquanto a sua tampa transparente em SAN oferece visibilidade e proteção eficaz contra o ressecamento dos alimentos. As pegas integradas facilitam o manuseamento, tornando-o indispensável para um serviço de buffet ágil e elegante.

tabuleiro de exposição — Características Técnicas

Tipo de Produto	Tabuleiro de exposição com tampa
Material do Tabuleiro	Aço Inoxidável
Material da Tampa	SAN
Diâmetro	300 mm
Altura	110 mm
Peso Líquido	0,59 kg
Lavagem	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este versátil expositor é perfeito para uma vasta gama de contextos em hotelaria e restauração. É ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, protegendo pastelaria e frutas frescas. Em serviços de catering e eventos, garante que os salgados e sandes permanecem apetitosos e higiénicos. A sua utilização é também valorizada em cafetarias e snack-bares para a apresentação de sobremesas individuais ou porções de refeição fria, assegurando uma experiência visual atraente e a conservação dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento representa um investimento na qualidade e eficiência do seu serviço. A combinação do aço inoxidável e da tampa em SAN oferece a robustez necessária para o uso diário, enquanto as pegas do prato de servir asseguram um transporte seguro e sem derrames, essencial em ambientes movimentados. O seu design elegante, aliado à facilidade de limpeza na máquina de lavar loiça, poupa tempo valioso à sua equipa e eleva a apresentação dos seus produtos, impactando positivamente a percepção do cliente e a satisfação geral.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de alimentos mais adequado para este tabuleiro?

Este tabuleiro é ideal para a exposição de alimentos frios ou à temperatura ambiente, como bolos, salgados, frutas frescas ou queijos. A tampa ajuda a proteger e manter a frescura dos produtos por mais tempo durante o serviço.

Como se efetua a limpeza e manutenção do conjunto?

Tanto o tabuleiro de aço inoxidável como a tampa de SAN são totalmente laváveis na máquina de lavar loiça, garantindo uma higienização rápida e eficiente. Recomenda-se evitar produtos abrasivos para preservar o acabamento.

Quais as vantagens dos materiais utilizados neste tabuleiro?

O tabuleiro em aço inoxidável AISI 304 oferece excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em cozinhas profissionais. A tampa em SAN (estireno-acrilonitrilo) é leve, transparente e resistente a riscos, permitindo uma visualização clara dos alimentos.

Este expositor é adequado para buffets com grande volume de clientes?

Sim, com o seu diâmetro de 300mm e altura de 110mm, oferece espaço suficiente para uma boa quantidade de porções, sendo ideal para manter a apresentação em buffets de média a alta rotação. A tampa assegura a higiene mesmo em áreas de maior movimento.

Possui pegas para transporte?

Sim, o tabuleiro de aço inoxidável possui pegas robustas, o que facilita o transporte seguro e conveniente dos alimentos desde a cozinha até à área de exposição, minimizando riscos de acidentes.