

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro de Servir GN 1/1 Espelhado 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE436103	Modelo:	HE436103
Marca:	HENDI	EAN:	8711369436103

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE436103
EAN	8711369436103

Descricao Resumida

Tabuleiro de servir GN 1/1 com acabamento espelhado e borda mate, ideal para apresentação elegante em buffets e serviço de mesa. Dimensões 530x325x13mm.

Descricao Completa

Este tabuleiro de servir GN 1/1, com acabamento espelhado e borda mate, é uma solução robusta e elegante para a apresentação de alimentos em qualquer ambiente de serviço de mesa. A sua construção durável garante uma longa vida útil.

Tabuleiro de Serviço GN 1/1 — Tabuleiro GN 1/1 — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	530 x 325 x 13 mm
Padrão Gastronorm	GN 1/1
Peso Líquido	1.21 kg
Acabamento	Espelhado com borda mate
Categoria	Serviço de mesa

Aplicações Profissionais

Ideal para a apresentação de pratos frios, pastelaria ou entradas em buffets de hotel, eventos de catering, e restaurantes que valorizam uma apresentação cuidada. Adequado para o serviço de mesa em pastelarias, cantinas empresariais e hospitalares, e em qualquer estabelecimento que necessite de um tabuleiro resistente e com acabamento profissional para o transporte e exposição de alimentos.

Tabuleiro de Servir — Principais Vantagens

- Construção robusta para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Acabamento espelhado confere uma apresentação elegante e sofisticada.
- Fácil de limpar e manter, garantindo higiene e durabilidade.
- Compatível com o padrão Gastronorm GN 1/1, facilitando a integração em sistemas de buffet e transporte.

Este tabuleiro é seguro para lavagem em máquina de lavar loiça profissional?

Sim, este tabuleiro foi concebido para resistir à lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, garantindo uma higiene eficaz e durabilidade.

Posso utilizar este tabuleiro para servir alimentos quentes?

Este tabuleiro é mais adequado para a apresentação e serviço de alimentos frios ou à temperatura ambiente, como pastelaria, entradas ou saladas.

Qual o material de fabrico deste tabuleiro?

O tabuleiro é fabricado em aço inoxidável, o que lhe confere a resistência e o acabamento espelhado, ideal para uso profissional.

O acabamento espelhado é resistente a riscos e marcas de uso?

Embora o aço inoxidável seja durável, o acabamento espelhado pode mostrar marcas de riscos com o uso intensivo. Recomenda-se o uso de panos macios para limpeza.

Qual a profundidade útil para a colocação de alimentos?

A profundidade total do tabuleiro é de 13mm. A profundidade útil para a colocação de alimentos é ligeiramente inferior, aproximadamente 10-11mm, devido à borda.