

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



Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 Melamina – 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE566008	Modelo:	566008
Marca:	HENDI	EAN:	8711369566008

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	566008
EAN	8711369566008
Formato GN	GN1/1
Material	Melamina
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 em melamina, ideal para exposição e transporte. Leve, resistente a -20°C a 70°C e lavável na máquina. Dimensões 530x325x20mm.

Descricao Completa

Concebido para otimizar a apresentação e o manuseamento de alimentos, este contentor Gastronorm GN 1/1 em melamina oferece uma solução robusta e leve para qualquer serviço de cozinha profissional. A sua resistência a variações térmicas, entre -20°C e 70°C, assegura versatilidade desde a refrigeração à exposição em buffets, complementada pela facilidade de higienização em máquina de lavar loiça.

Tabuleiro Gastronorm GN 1/1 melamina — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	530 × 325 × 20 mm
Material	Melamina
Peso Líquido	0,87 kg
Resistência à Temperatura	-20 °C a 70 °C
Lavável na Máquina de Loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Para o Chef de catering ou o Gestor de F&B de hotelaria que valoriza a apresentação impecável, este tabuleiro é ideal para buffets de pequeno-almoço, serviços de almoço em cantinas empresariais ou a 'mise en place' em restaurantes de média e grande dimensão. A sua leveza facilita o transporte e a rotação de stock, otimizando a logística em eventos e serviços contínuos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de melamina como material principal confere a este tabuleiro uma durabilidade superior face a alternativas, resistindo a impactos e a riscos comuns no ambiente de uma cozinha movimentada. A borda fina não só otimiza o espaço, como confere uma estética mais requintada para a exposição de iguarias, garantindo que a qualidade do produto se mantém visível e apelativa para o cliente. É uma escolha que combina funcionalidade com um custo de manutenção reduzido e conformidade com as exigências de higiene.

Perguntas Frequentes

Este tabuleiro pode ser utilizado em fornos ou micro-ondas??

Não. Este tabuleiro de melamina é resistente a temperaturas entre -20°C e 70°C, sendo adequado para refrigeração e exposição a quente, mas não para cozinhar em fornos convencionais ou micro-ondas.

Qual a durabilidade esperada do tabuleiro em melamina em uso profissional??

Os tabuleiros de melamina são conhecidos pela sua robustez e resistência a impactos e riscos, o que lhes confere uma vida útil prolongada em ambientes profissionais exigentes, desde que utilizados dentro dos limites de temperatura recomendados.

Como garantir a correta higienização deste tabuleiro em ambientes profissionais??

Este tabuleiro é lavável na máquina de loiça, o que simplifica a higienização e garante a conformidade com as normas sanitárias em cozinhas profissionais. Recomenda-se o uso de detergentes neutros para preservar a superfície.

Este tabuleiro GN 1/1 é compatível com todos os equipamentos Gastronorm standard??

Sim, sendo um tabuleiro no formato Gastronorm GN 1/1 (530x325 mm), é universalmente compatível com todos os suportes, fornos, banhos-maria e vitrines que aceitam o padrão Gastronorm.

Para que tipo de negócio este tamanho GN 1/1 é mais adequado??

O formato GN 1/1 é extremamente versátil e ideal para restaurantes de média e grande dimensão, serviços de catering, buffets de hotel, cantinas e pastelarias que necessitam de um volume considerável para preparação, exposição ou transporte de alimentos.