

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



Cuba Gastronorm Melamina GN 1/2 Borda Fina, 325x265x20mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE566015	Modelo:	HE566015
Marca:	Fine Dine	EAN:	8711369566015

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fine Dine
Modelo	HE566015
EAN	8711369566015
Formato GN	GN1/2
Material	Melamina
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/2 em melamina, ideal para exposição de alimentos e serviço de buffet. Leve, resistente a -20°C a 70°C e lavável na máquina.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura aliar funcionalidade e estética na apresentação de pratos, o Recipiente Gastronorm Melamina GN 1/2 com borda fina representa a escolha ideal. Concebido para suportar o ritmo de cozinhas profissionais e buffets de hotelaria, este tabuleiro combina a leveza da melamina com uma robustez notável, garantindo um serviço impecável desde a preparação até à mesa do cliente. A sua versatilidade permite uma transição suave entre a câmara frigorífica e o serviço, mantendo sempre a integridade dos alimentos.

Tabuleiro Gastronorm Melamina GN 1/2 — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	324 × 266 × 25 mm
Peso Líquido	0,43 kg
Peso Bruto	0,43 kg
Material	Plásticos (Melamina)
Resistência à Temperatura	-20 °C a 70 °C

Lavável na Máquina de Loiça	Sim
-----------------------------	-----

Aplicações Profissionais

Este recipiente é uma solução indispensável para a gestão eficiente de buffets, expositores refrigerados e serviço de catering em hotéis, restaurantes e eventos. Permite a apresentação apelativa de saladas, frutas, sobremesas ou iguarias frias, otimizando a mise en place e facilitando a reposição contínua. A sua durabilidade e facilidade de higienização tornam-no ideal para ambientes de elevado tráfego, onde a agilidade e as normas HACCP são prioritárias.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao contrário de recipientes genéricos, este Tabuleiro Gastronorm de melamina destaca-se pela sua borda fina, conferindo um toque de elegância que eleva a apresentação dos alimentos. A leveza do material melamina não compromete a sua robustez, resistindo a impactos e a uma vasta gama de temperaturas, algo crucial para a flexibilidade operacional. É uma peça que alia design e funcionalidade, pensada para o profissional que valoriza tanto a estética como a performance no dia a dia.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem da melamina neste tabuleiro??

A melamina confere ao tabuleiro uma combinação ideal de leveza, durabilidade e resistência a impactos, tornando-o perfeito para o uso intensivo em ambientes profissionais, sem comprometer a elegância na apresentação.

Pode ser utilizado em câmaras frigoríficas ou para alimentos quentes??

Sim, este tabuleiro foi concebido para resistir a temperaturas entre -20 °C e 70 °C, sendo adequado tanto para a conservação de alimentos em frio como para a exposição de pratos ligeiramente aquecidos, por exemplo, em buffets.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção deste tabuleiro??

A limpeza é simplificada, pois o tabuleiro pode ser lavado diretamente na máquina de loiça, garantindo uma higienização eficaz e rápida, essencial para o cumprimento das normas de segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Quais as dimensões exatas deste Tabuleiro Gastronorm GN 1/2??

As dimensões deste tabuleiro são de 324 mm de comprimento por 266 mm de largura e 25 mm de altura, seguindo o padrão Gastronorm GN 1/2 para fácil integração em diferentes equipamentos e sistemas de exposição.

É adequado para que tipos de estabelecimentos profissionais??

Este tabuleiro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafetarias, empresas de catering e qualquer cozinha profissional que necessite de soluções eficientes e elegantes para a exposição e serviço de alimentos.