

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 rapido
ao produto



Tabuleiro Melamina GN 1/4 Borda Fina | 20mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	HE566046	Modelo:	HE566046
Marca:	Fine Dine	EAN:	8711369566046

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fine Dine
Modelo	HE566046
EAN	8711369566046
Formato GN	GN1/4
Material	Melamina
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/4 em melamina, leve e resistente para exposição de alimentos. Suporta -20°C a 70°C, lavável na máquina. Dimensões 265x162x20mm.

Descricao Completa

Este tabuleiro Gastronorm GN 1/4 em melamina oferece uma solução elegante e funcional para a exposição e conservação de alimentos em ambientes profissionais. Com a sua construção leve e borda fina, é ideal para otimizar a apresentação em buffets, vitrines refrigeradas ou estações de serviço, garantindo simultaneamente facilidade de manuseamento e higiene. A sua durabilidade e resistência a temperaturas variadas (-20 °C a 70 °C) tornam-no um utensílio versátil e indispensável para qualquer operação que exija excelência na gestão de alimentos.

Tabuleiro Gastronorm Melamina — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/4
Dimensões (C x L x A)	265 x 162 x 20 mm
Material	Melamina
Peso Líquido	0,21 kg
Resistência à Temperatura	-20 °C a 70 °C

Aplicações Profissionais

Este contentor GN 1/4 é indispensável para uma vasta gama de operações em restauração, desde a preparação de refeições em cozinhas profissionais até à apresentação em buffets de hotel ou serviços de catering. A sua capacidade de resistir a temperaturas de -20°C a 70°C permite utilizá-lo tanto para saladas frescas e sobremesas refrigeradas, como para manter pratos mornos em estufas ou linhas de self-service. A leveza do material de melamina facilita o transporte e a disposição, otimizando a eficiência durante a mise en place e o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste recipiente Gastronorm em melamina destaca-se pela sua versatilidade e economia operacional. Ao contrário de tabuleiros metálicos que podem aquecer ou arrefecer rapidamente, a melamina mantém a temperatura dos alimentos de forma mais estável, crucial para a qualidade do serviço. A sua superfície não porosa assegura uma higiene superior e facilita a limpeza, sendo totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais. Para o gestor de compras, representa um investimento inteligente que alia a estética de uma apresentação cuidada à robustez necessária para o uso intensivo diário.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um tabuleiro GN em melamina face a outros materiais??

O tabuleiro em melamina destaca-se pela sua leveza, durabilidade e estética superior para apresentação. É resistente a lascas e quebras, e a sua superfície lisa facilita a limpeza, tornando-o ideal para buffets e expositores.

Este tabuleiro pode ser utilizado no forno ou micro-ondas??

Não, este tabuleiro de melamina não é adequado para uso em fornos convencionais ou micro-ondas, pois a sua resistência máxima é de 70 °C. É concebido para exposição de alimentos frios e quentes moderados.

Como devo limpar e manter o meu tabuleiro Gastronorm de melamina??

Pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial, o que simplifica o processo de higienização. Recomenda-se evitar esfregões abrasivos para preservar o brilho e a integridade da superfície.

Em que tipo de ambientes profissionais este tabuleiro GN 1/4 é mais recomendado??

É altamente recomendado para serviços de catering, buffets de hotelaria, cafetarias e restaurantes com self-service, onde a apresentação visual dos alimentos é fundamental, combinada com a

necessidade de um material resistente e fácil de manusear.

Este tabuleiro é compatível com todas as unidades Gastronorm padrão??

Sim, por ser um tabuleiro com formato Gastronorm GN 1/4, garante total compatibilidade com todos os equipamentos e acessórios que seguem a norma GN, como banhos-maria, vitrines refrigeradas e carrinhos de serviço.