

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



Hotelequip.pt

Tabuleiro Gastronorm Melamina GN 2/3 – Borda Fina

Informacoes do Produto

SKU:	HE566930	Modelo:	HE566930
Marca:	Fine Dine	EAN:	8711369566930

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fine Dine
Modelo	HE566930
EAN	8711369566930
Formato GN	GN2/3
Material	Melamina
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 2/3 em melamina, ideal para exposição e conservação de alimentos. Leve, resistente a -20°C a 70°C e lavável em máquina de loiça.

Descricao Completa

Concebido para a excelência na exposição de alimentos, este **tabuleiro Gastronorm GN 2/3 em melamina** oferece uma solução leve e robusta para qualquer cozinha profissional ou serviço de buffet. A sua composição em melamina garante não só uma durabilidade superior a impactos e riscos, mas também uma estética apurada com a sua borda fina, ideal para realçar a sua ementa. A versatilidade é um dos seus maiores trunfos, resistindo a temperaturas que variam de -20 °C a 70 °C, tornando-o perfeito para conservação e apresentação.

Tabuleiro Gastronorm melamina — Características Técnicas

Tipo de Produto	Tabuleiro Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 2/3
Material	Composto de Moldagem de Melamina
Dimensões (CxLxA)	352 × 324 × 20 mm
Resistência à Temperatura	-20 °C a 70 °C

Peso Líquido	0,531 kg
Lavagem	Adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este versátil contentor Gastronorm é indispensável em qualquer cenário de restauração, desde buffets de hotel cinco estrelas a serviços de catering de grande escala e cozinhas de restaurante com elevado volume. Ideal para a exposição elegante de saladas frescas, sobremesas frias ou aperitivos, o seu design de borda fina melhora a apresentação visual dos alimentos. Além disso, é perfeito para a organização eficiente na câmara frigorífica, facilitando a rotação de stock e o controlo FIFO, assegurando a máxima frescura dos ingredientes e o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste tabuleiro em melamina representa um investimento na durabilidade e na estética para o seu estabelecimento. Ao contrário de alternativas mais frágeis, o seu material resistente minimiza a necessidade de substituições frequentes, otimizando os seus custos operacionais a longo prazo. O seu peso reduzido facilita o manuseamento pela sua equipa, especialmente durante o rush do almoço ou na montagem e desmontagem de eventos de catering. A capacidade de suportar uma vasta gama de temperaturas (-20 °C a 70 °C) e a compatibilidade com máquinas de lavar loiça industriais garantem um fluxo de trabalho higiénico e sem interrupções, elevando o padrão do seu serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da melamina neste tabuleiro Gastronorm?

A melamina confere ao tabuleiro uma resistência excecional a impactos e riscos, sendo significativamente mais leve que o inox ou a porcelana. Isto traduz-se em maior durabilidade e facilidade de manuseamento, otimizando a eficiência operacional.

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

Não, este tabuleiro de melamina é resistente a temperaturas entre -20 °C e 70 °C. Não é adequado para uso em fornos, micro-ondas ou qualquer fonte de calor direto que exceda os 70 °C.

É seguro lavar este tabuleiro na máquina de lavar loiça industrial?

Sim, o tabuleiro é totalmente seguro para máquinas de lavar loiça profissionais. A sua superfície lisa e material resistente garantem uma limpeza eficaz e higiénica, essencial para a conformidade com as normas sanitárias em estabelecimentos de restauração.

Para que tipo de alimentos é mais adequado este contentor GN 2/3?

Devido à sua resistência a temperaturas frias e moderadas e ao seu aspeto sofisticado, é ideal para a apresentação de saladas frescas, frutas, sobremesas, queijos, charcutaria ou para a mise en place de ingredientes que não necessitem de confeção a quente.

Quais as dimensões exatas deste tabuleiro GN 2/3?

Este tabuleiro Gastronorm tem as dimensões de 352 mm de comprimento por 324 mm de largura e 20 mm de altura. Estas medidas padronizadas GN 2/3 garantem compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos profissionais.