

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 GN 1/1 Melamina 530x325x20mm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	HE561607	Modelo:	561607
Marca:	HENDI	EAN:	8711369561607

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	561607

EAN	8711369561607
Material	Melamina

Descricao Resumida

Tabuleiro GN 1/1 em melamina, ideal para apresentação e serviço de alimentos. Resistente a temperaturas de -20°C a 70°C e lavável na máquina de loiça.

Descricao Completa

Este tabuleiro GN 1/1 em melamina é ideal para a apresentação e serviço de alimentos em ambientes profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e uma estética cuidada, sendo uma solução prática para diversas operações.

Tabuleiro GN 1/1 Melamina — Características Técnicas

Material	Composto de moldagem de melamina
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 20 mm
Resistência à Temperatura	-20 °C a 70 °C
Lavável na Máquina de Loiça	Sim
Peso Líquido	1,04 kg

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é uma escolha excelente para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, e pastelarias que necessitam de apresentar os seus produtos de forma apelativa e higiénica. É também adequado para eventos de catering e para a exposição de pratos em cafés e snack-bares.

Tabuleiro Melamina GN 1/1 — Principais Vantagens

- Construção em melamina que confere elevada durabilidade e resistência a impactos.
- Proporciona uma apresentação estética e profissional dos alimentos, valorizando a ementa.

- Fácil de limpar e manter, sendo compatível com máquinas de lavar loiça para otimizar a higiene.
- Versatilidade para servir uma vasta gama de alimentos, desde frios a quentes (dentro dos limites de temperatura).
- Leve e fácil de manusear, facilitando o transporte e a reposição em buffets.

Qual a resistência térmica deste tabuleiro?

Este tabuleiro em melamina suporta temperaturas entre -20 °C e 70 °C, sendo adequado para alimentos frios e quentes dentro desta gama.

Posso lavar este tabuleiro na máquina de lavar loiça?

Sim, o tabuleiro é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça, facilitando a sua limpeza e manutenção em ambientes profissionais.

Para que tipo de uso profissional é mais adequado?

É ideal para buffets, cantinas, restaurantes com serviço de self-service, pastelarias e eventos de catering, onde a apresentação e a durabilidade são cruciais.

Este tabuleiro é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o material de melamina utilizado é seguro para o contacto direto com alimentos, garantindo a higiene e a segurança alimentar.

Quais as dimensões exatas deste tabuleiro GN 1/1?

As dimensões exatas são 530 mm de comprimento, 325 mm de largura e 20 mm de altura, correspondendo ao padrão Gastronorm 1/1.