

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



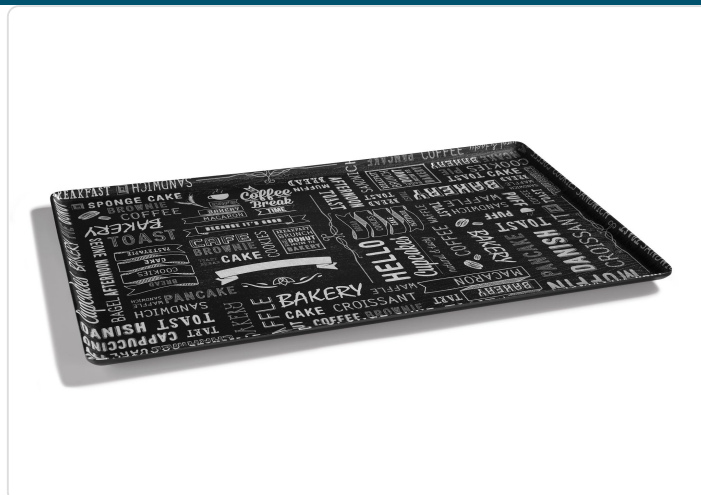
Hotelequip.pt

Tabuleiro de Apresentação Melamina GN 1/1 - Bege

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22481	Modelo:	P22481
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661638197

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22481
EAN	8421661638197
Material	Melamina
Cor	Bege, Castanho

Descricao Resumida

Tabuleiro de apresentação GN 1/1 em melamina de alta qualidade, cor bege com bordo castanho. Ideal para servir alimentos frios e quentes (-20 °C a 70 °C) em buffets e serviços de mesa.

Descricao Completa

Este tabuleiro de apresentação em melamina, no formato Gastronorm 1/1, oferece uma solução robusta e esteticamente agradável para o serviço de mesa. Com acabamento bege e bordo castanho, é ideal para servir uma variedade de alimentos, suportando temperaturas de -20 °C a 70 °C.

bandeja apresentação GN 1/1 — Tabuleiro Melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Bege com bordo castanho
Formato	Gastronorm 1/1
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	25 mm
Peso	1.65 kg
Temperatura de Serviço	-20 °C a 70 °C

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é ideal para buffets de hotel, serviços de catering, restaurantes com serviço de self-service, pastelarias e cantinas. A sua dimensão Gastronorm 1/1 permite uma integração fácil em expositores refrigerados ou aquecidos, sendo perfeito para a apresentação de entradas, saladas, pratos principais ou sobremesas em grande volume.

Tabuleiro Melamina — Principais Vantagens

A melamina oferece uma durabilidade superior à porcelana, sendo mais resistente a impactos e quebras, o que reduz os custos de substituição. A sua leveza facilita o manuseamento e transporte,

enquanto o design elegante com acabamento bege e bordo castanho confere um toque natural e sofisticado à apresentação dos alimentos. É versátil para uma vasta gama de temperaturas, garantindo segurança e higiene no serviço.