

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro de Apresentação GN 1/1 Melamina Aspeto Madeira Branca

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22660	Modelo:	P22660
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661226622

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22660
EAN	8421661226622
Cor	Branco
Material	Melamina

Descricao Resumida

Tabuleiro de apresentação GN 1/1 em melamina com aspeto de madeira branca. Robusto, leve e certificado para contacto alimentar. Ideal para buffets e serviço de mesa profissional.

Descricao Completa

Este tabuleiro de apresentação GN 1/1 é fabricado em melamina, um material robusto e leve, ideal para o serviço de mesa profissional. A superfície com aspeto de madeira branca confere um toque natural e elegante para buffets.

Tabuleiro — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Aspeto Madeira Branca
Formato	GN 1/1
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	15 mm
Peso	1.76 kg
Resistência à Temperatura	-20 °C a 70 °C
Certificação	SGS para contacto alimentar

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro de apresentação é ideal para buffets em hotéis, restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais, eventos de catering e pastelarias que procuram uma exposição de alimentos elegante e funcional. A sua versatilidade permite a utilização em diversas configurações de serviço de mesa, desde o pequeno-almoço ao jantar.

Tabuleiro — Principais Vantagens

- Fabricado em melamina, garante durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- Material leve que facilita o manuseamento e transporte, otimizando a logística do serviço.
- Superfície com aspeto de madeira branca confere uma estética natural e sofisticada à apresentação dos pratos.
- Certificado SGS para contacto alimentar, não tóxico e inodoro, assegurando a máxima segurança higiénica.
- Resistente a temperaturas entre -20 °C e 70 °C, e à corrosão, aumentando a sua vida útil.
- Formato Gastronorm 1/1 permite a integração em sistemas de buffet padronizados.