

# 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: 10/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Tabuleiro de Melamina Preto 290x160x60mm para Carne

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE568408	<b>Modelo:</b>	HE568408
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369568408

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE568408
<b>EAN</b>	8711369568408

## Descricao Resumida

Tabuleiro de melamina preta Hendi, ideal para a apresentação higiénica e apelativa de carnes e outros alimentos em buffets e vitrines refrigeradas. Dimensões 290x160x60mm, resistente e fácil de limpar.

## Descricao Completa

O tabuleiro de exposição em melamina preta oferece uma solução robusta e higiénica para a apresentação de produtos alimentares, garantindo durabilidade e uma estética sóbria em qualquer ambiente profissional. Ideal para manter a mise en place organizada e apelativa, este recipiente é essencial para um serviço eficiente e em conformidade com as normas de segurança alimentar. Fornecido montado — pronto a instalar.

### tabuleiro de melamina preto — Aplicações Profissionais

Para o gestor de restaurante ou hotel que procura otimizar a apresentação em buffets de pequeno-almoço ou áreas de charcutaria, este tabuleiro é perfeito para exibir carnes frias, queijos ou acompanhamentos. O Chef de catering ou de cantina encontrará neste acessório uma ferramenta versátil para o transporte e exposição de porções individuais ou ingredientes preparados, facilitando o serviço e a reposição durante o rush do serviço.

### Apresentação Duradoura — Principais Vantagens

Fabricado em melamina de alta qualidade, este recipiente destaca-se pela sua resistência a impactos e riscos, superando alternativas mais frágeis. A sua cor preta confere um contraste elegante aos alimentos, realçando a sua frescura e aspeto, enquanto a superfície não porosa facilita a limpeza e impede a proliferação bacteriana, crucial para a segurança alimentar.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	290 x 160 x 60mm
Material	Melamina preta
Peso Líquido	0,292 Kg

### **Como devo limpar e manter este tabuleiro para garantir a sua durabilidade e higiene?**

Para uma limpeza eficaz, lave o tabuleiro com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia para evitar riscos. Embora a melamina seja resistente, evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça, mas a lavagem manual prolonga a sua vida útil.

### **Este tabuleiro é adequado para utilização em vitrines refrigeradas ou buffets frios?**

Sim, o tabuleiro de melamina é perfeitamente adequado para uso em vitrines refrigeradas e buffets frios. O material é resistente a baixas temperaturas e não absorve odores, sendo ideal para a exposição de carnes, queijos e outros produtos que necessitam de refrigeração para manter a frescura.

### **Qual a capacidade ou volume aproximado deste tabuleiro?**

Com dimensões de 290x160x60mm, este tabuleiro tem uma capacidade volumétrica aproximada de 2,78 litros. É ideal para porções médias de carne fatiada, enchidos, ou para organizar componentes de uma tábua de queijos e charcutaria, otimizando o espaço na sua apresentação.

### **Posso usar este tabuleiro para servir alimentos quentes?**

Embora a melamina seja um material robusto, este tabuleiro é primariamente concebido para a apresentação de alimentos frios ou à temperatura ambiente. Não é recomendado para uso em fornos, micro-ondas ou para servir alimentos a temperaturas muito elevadas, pois pode danificar o material e comprometer a sua durabilidade.

### **Como posso dimensionar a quantidade de tabuleiros para o meu negócio?**

Para dimensionar a quantidade, considere o número de itens que pretende expor simultaneamente e a frequência de reposição. Para um buffet de hotel, pode precisar de vários tabuleiros para diferentes tipos de carne, enquanto um snack-bar pode necessitar de menos para a preparação diária. Avalie o fluxo de clientes e a variedade do seu menu para determinar a quantidade ideal.