

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Ramequim de Melamina Canelado 0,035L, 760mm (4 unidades)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE565643	<b>Modelo:</b>	565643
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369565643

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	565643
<b>EAN</b>	8711369565643

## Descricao Resumida

Ramequim de melamina canelado, resistente e ideal para serviço de mesa. Capacidade 0,035L, diâmetro 60mm. Pack de 4 unidades.

## Descricao Completa

Concebido para a exigência do serviço de mesa profissional, este ramequim de melamina canelado oferece a durabilidade e a leveza necessárias para o uso diário em qualquer ambiente de restauração. A sua estética cuidada e formato compacto tornam-no ideal para uma apresentação individual de porções de molhos, acompanhamentos ou pequenas sobremesas, otimizando a rotatividade do serviço.

### Ramequim Melamina — Ramequim de melamina — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Material</b>	Melamina (Plásticos)
<b>Capacidade</b>	0,035 Litros
<b>Diâmetro</b>	60 mm
<b>Altura</b>	25 mm
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	54 x 54 x 30 mm
<b>Peso Líquido por unidade</b>	0,08 kg
<b>Unidades por embalagem</b>	4

## Aplicações Profissionais

---

Para o Chef de pastelaria que procura uma apresentação impecável de mousses ou gelados individuais, ou para o proprietário de um snack-bar que necessita de servir molhos e condimentos de forma higiénica e duradoura. Este ramequim é também uma solução eficiente para empresas de catering e buffets de hotel, permitindo uma organização e reposição rápidas, garantindo sempre uma mise en place profissional e consistente.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha da melamina de alta qualidade para este ramequim oferece uma resistência superior a quebras e lascas, crucial em ambientes de lavagem intensiva e constante manuseamento. A sua superfície canelada não só confere um toque de elegância à apresentação, mas também ajuda a disfarçar pequenos riscos do uso contínuo, mantendo a aparência profissional por mais tempo. Além disso, a leveza da melamina facilita o transporte e a organização, reduzindo o esforço da equipa e o ruído em sala.

## Perguntas Frequentes

---

### Como limpar e manter estes ramequins de melamina?

A melamina é um material fácil de limpar, sendo apta para máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se evitar esfregões abrasivos que possam danificar a superfície e manter o seu brilho.

### Para que tipo de preparações é ideal um ramequim de 0,035L?

Com uma capacidade de 0,035L e diâmetro de 60mm, é perfeito para porções individuais de molhos, azeitonas, pates, sobremesas como panna cotta, ou pequenas entradas em buffets e restaurantes de tapas.

### Qual a resistência da melamina a quedas e ao uso intensivo em cozinha profissional?

A melamina é reconhecida pela sua alta resistência a impactos e quebras, sendo uma alternativa mais durável e segura que a cerâmica ou o vidro para o uso diário e intensivo em estabelecimentos de restauração. ?

### A melamina é segura para contacto com alimentos quentes e frios?

?

Sim, a melamina de grau alimentar é segura para servir alimentos quentes e frios, não libertando substâncias nocivas. Contudo, não é recomendada para uso em fornos ou micro-ondas.

**O design canelado oferece alguma vantagem prática além da estética?**

Para além de conferir uma apresentação mais sofisticada, o acabamento canelado pode ajudar a disfarçar pequenos riscos de uso e manuseamento, contribuindo para que o ramequim mantenha uma aparência nova por mais tempo.