

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro de Banquete GN 1/1, 530x325mm, com Rebordo Decorativo

Informacoes do Produto

SKU:	HE807804	Modelo:	HE807804
Marca:	HENDI	EAN:	8711369807804

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE807804
EAN	8711369807804

Descricao Resumida

Tabuleiro de banquetes GN 1/1 em aço inoxidável polido, 530x325mm, com rebordo decorativo. Ideal para apresentação elegante em buffets e eventos. Lavável na máquina de loiça.

Descrição Completa

Este tabuleiro de banquetes GN 1/1 em aço inoxidável polido é ideal para a apresentação elegante de alimentos em buffets e eventos. Com dimensões de 530x325mm, oferece uma superfície ampla e um rebordo decorativo que realça qualquer exposição culinária.

Tabuleiro de Banquete GN 1/1 — Características Técnicas

Formato GN	GN 1/1
Dimensões (CxL)	530 x 325 mm
Material	Aço inoxidável
Acabamento	Polido
Rebordo	Decorativo com padrões em relevo
Lavagem	Máquina de lavar loiça
Peso Líquido	1,07 kg

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é indispensável para o serviço de sala e buffets em diversos estabelecimentos. É ideal para hotéis que servem pequenos-almoços e jantares buffet, empresas de catering para eventos e banquetes, e restaurantes que pretendem uma apresentação sofisticada de entradas, sobremesas ou pratos principais. Também adequado para cantinas empresariais ou hospitalares que valorizam a estética na distribuição de alimentos.

Tabuleiro de Banquete — Principais Vantagens

- **Apresentação Distinta:** O rebordo decorativo eleva a estética de qualquer prato, tornando-o perfeito para ocasiões especiais e buffets de alta qualidade.

- **Durabilidade e Higiene:** Fabricado em aço inoxidável, garante resistência à corrosão, longa vida útil e facilidade de limpeza, sendo apto para máquina de lavar loiça.
- **Versatilidade de Uso:** O formato GN 1/1 permite a integração em sistemas de buffet e refrigeração padronizados, otimizando o espaço e a funcionalidade.
- **Manuseamento Prático:** Leve e com acabamento polido, facilita o transporte e a manutenção no dia a dia do serviço profissional.

Este tabuleiro é adequado para uso em fornos?

Este tabuleiro de banquete é concebido principalmente para apresentação e serviço de alimentos, não sendo recomendado para uso direto em fornos devido ao seu design e acabamento.

Qual a vantagem do rebordo decorativo para o meu negócio?

O rebordo decorativo confere um toque de elegância e sofisticação à apresentação dos seus pratos, ideal para buffets de hotéis, eventos de catering e restaurantes que procuram diferenciar-se pela estética e atenção ao detalhe.

Posso usar este tabuleiro com outros equipamentos GN?

Sim, sendo um tabuleiro no formato GN 1/1, é compatível com a maioria dos equipamentos de buffet, carros de serviço e tabuleiros de refrigeração que seguem o padrão Gastronorm.

Como garantir a durabilidade do acabamento polido?

Para manter o brilho do acabamento polido, recomenda-se a lavagem em máquina de loiça com detergentes neutros e evitar o uso de esfregões abrasivos ou produtos de limpeza corrosivos. Secar imediatamente após a lavagem ajuda a prevenir manchas de água.

Este tabuleiro é pesado para manusear em serviço de buffet?

Com um peso líquido de 1,07 kg, este tabuleiro é relativamente leve, facilitando o manuseamento e transporte pelos profissionais de serviço, mesmo quando carregado com alimentos.

?