

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm Melamina GN 1/2 Borda Fina, 325x265x20mm

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE566015  | <b>Modelo:</b> | HE566015      |
| <b>Marca:</b> | Fine Dine | <b>EAN:</b>    | 8711369566015 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Fine Dine     |
| <b>Modelo</b> | HE566015      |
| <b>EAN</b>    | 8711369566015 |

## Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 1/2 em melamina, ideal para exposição de alimentos e serviço de buffet. Leve, resistente a -20°C a 70°C e lavável na máquina.

## Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura aliar funcionalidade e estética na apresentação de pratos, o Recipiente Gastronorm Melamina GN 1/2 com borda fina representa a escolha ideal. Concebido para suportar o ritmo de cozinhas profissionais e buffets de hotelaria, este tabuleiro combina a leveza da melamina com uma robustez notável, garantindo um serviço impecável desde a preparação até à mesa do cliente. A sua versatilidade permite uma transição suave entre a câmara frigorífica e o serviço, mantendo sempre a integridade dos alimentos.

### Tabuleiro Gastronorm Melamina GN 1/2 — Características Técnicas

|                                    |                      |
|------------------------------------|----------------------|
| <b>Dimensões (CxLxA)</b>           | 324 x 266 x 25 mm    |
| <b>Peso Líquido</b>                | 0,43 kg              |
| <b>Peso Bruto</b>                  | 0,43 kg              |
| <b>Material</b>                    | Plásticos (Melamina) |
| <b>Resistência à Temperatura</b>   | -20 °C a 70 °C       |
| <b>Lavável na Máquina de Loiça</b> | Sim                  |

### Aplicações Profissionais

Este recipiente é uma solução indispensável para a gestão eficiente de buffets, expositores refrigerados e serviço de catering em hotéis, restaurantes e eventos. Permite a apresentação apelativa de saladas, frutas, sobremesas ou iguarias frias, otimizando a mise en place e facilitando a reposição contínua. A sua durabilidade e facilidade de higienização tornam-no ideal para ambientes de elevado tráfego, onde a agilidade e as normas HACCP são prioritárias.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Ao contrário de recipientes genéricos, este Tabuleiro Gastronorm de melamina destaca-se pela sua borda fina, conferindo um toque de elegância que eleva a apresentação dos alimentos. A leveza do material melamina não compromete a sua robustez, resistindo a impactos e a uma vasta gama de temperaturas, algo crucial para a flexibilidade operacional. É uma peça que alia design e funcionalidade, pensada para o profissional que valoriza tanto a estética como a performance no dia a dia.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual é a principal vantagem da melamina neste tabuleiro??**

*A melamina confere ao tabuleiro uma combinação ideal de leveza, durabilidade e resistência a impactos, tornando-o perfeito para o uso intensivo em ambientes profissionais, sem comprometer a elegância na apresentação.*

### **Pode ser utilizado em câmaras frigoríficas ou para alimentos quentes??**

*Sim, este tabuleiro foi concebido para resistir a temperaturas entre -20 °C e 70 °C, sendo adequado tanto para a conservação de alimentos em frio como para a exposição de pratos ligeiramente aquecidos, por exemplo, em buffets.*

### **Como deve ser feita a limpeza e manutenção deste tabuleiro??**

*A limpeza é simplificada, pois o tabuleiro pode ser lavado diretamente na máquina de loiça, garantindo uma higienização eficaz e rápida, essencial para o cumprimento das normas de segurança alimentar em cozinhas profissionais.*

### **Quais as dimensões exatas deste Tabuleiro Gastronorm GN 1/2??**

*As dimensões deste tabuleiro são de 324 mm de comprimento por 266 mm de largura e 25 mm de altura, seguindo o padrão Gastronorm GN 1/2 para fácil integração em diferentes equipamentos e sistemas de exposição.*

### **É adequado para que tipos de estabelecimentos profissionais??**

*Este tabuleiro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafetarias, empresas de catering e qualquer cozinha profissional que necessite de soluções eficientes e elegantes para a exposição e serviço de alimentos.*