

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

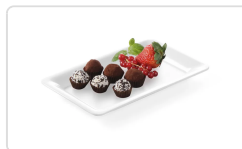


Tabuleiro Gastronorm Melamina GN 1/3 para Exposição

Informacoes do Produto

SKU:	HE566022	Modelo:	HE566022
Marca:	Fine Dine	EAN:	8711369566022

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fine Dine
--------------	-----------

Modelo	HE566022
EAN	8711369566022

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm Melamina GN 1/3, ideal para exposição e preparação de alimentos, resistente a temperaturas de -20°C a 70°C e lavável na máquina.

Descricao Completa

Concebido para a exigência da restauração moderna, este recipiente Gastronorm GN 1/3 em melamina premium oferece uma solução robusta e esteticamente apelativa para a apresentação e conservação de alimentos. A sua construção leve e resistente a variações de temperatura, entre -20 °C e 70 °C, garante a versatilidade necessária para o serviço contínuo em ambientes de alta rotação. Ideal para otimizar o fluxo de trabalho e elevar a experiência visual dos seus clientes.

Tabuleiro Gastronorm Melamina GN 1/3 — Características Técnicas

Modelo Gastronorm	GN 1/3
Material	Composto de Moldagem de Melamina
Dimensões (CxLxA)	325 x 177 x 20 mm
Dimensões (Descrição Curta)	324 x 175 x 22 mm
Peso Líquido	0,288 kg
Resistência à Temperatura	-20 °C a 70 °C
Lavável na Máquina de Louça	Sim

Aplicações Profissionais

Este versátil contentor Gastronorm em melamina é a escolha ideal para uma vasta gama de aplicações. Desde buffets em hotéis de 5 estrelas e refeitórios de empresa, onde a apresentação é crucial, até à organização eficiente de ingredientes na mise en place de restaurantes e serviços de catering, este tabuleiro otimiza a exposição de saladas frescas, frutas coloridas, frios e pastelaria delicada. A sua capacidade de resistir a temperaturas controladas torna-o perfeito para manter a qualidade dos alimentos quentes ou frios durante o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A decisão de investir neste tabuleiro de exposição de melamina significa optar pela durabilidade e pela higiene que a sua cozinha profissional exige. Ao contrário de alternativas mais pesadas ou frágeis, o seu peso reduzido e a facilidade de lavagem em máquina industrial simplificam as operações diárias e minimizam os custos de manutenção. O material não reage com os alimentos, preservando o sabor e a qualidade, enquanto a sua borda fina confere um toque de elegância que realça qualquer ementa, proporcionando uma experiência superior para o cliente.

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura suportada por este tabuleiro??

Este tabuleiro em melamina foi concebido para suportar temperaturas entre -20 °C e 70 °C, sendo ideal para a conservação e exposição de alimentos frios ou ligeiramente aquecidos. Garante a segurança alimentar dentro destes limites, mantendo a integridade estrutural e estética.

Posso lavar o tabuleiro na máquina de lavar loiça industrial??

Sim, o tabuleiro é totalmente seguro para limpeza em máquinas de lavar loiça industriais, otimizando a higiene e a eficiência no seu estabelecimento. A composição em melamina assegura que não haverá degradação do material nem retenção de odores após a lavagem.

Este contentor Gastronorm é adequado para uso em fornos??

Não, este tabuleiro de melamina não é recomendado para uso direto em fornos, micro-ondas ou outras fontes de calor intenso, devido à sua resistência máxima de 70 °C. É concebido para apresentação e conservação a temperaturas moderadas.

Quais os benefícios da melamina para a exposição de alimentos??

A melamina oferece uma apresentação superior devido ao seu acabamento liso e brilhante, que realça a frescura dos alimentos. Além disso, é um material extremamente leve e resistente a riscos e quebras, garantindo durabilidade e uma imagem profissional por mais tempo.

Como posso integrar este tabuleiro no meu sistema Gastronorm existente??

Sendo um padrão GN 1/3, este tabuleiro encaixa perfeitamente em qualquer equipamento ou carrinho com suportes Gastronorm, como banhos-maria, expositores refrigerados ou buffets. A sua

dimensão padronizada facilita a substituição e a combinação com outros recipientes para uma gestão de espaço otimizada.