

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

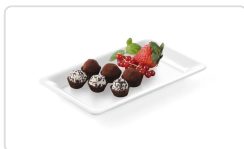


Tabuleiro Gastronorm GN 2/4 Melamina 530x163x20mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE566053	Modelo:	566053
Marca:	HENDI	EAN:	8711369566053

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	566053

EAN

8711369566053

Descrição Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 2/4 em melamina, ideal para exposição e serviço de alimentos. Leve, resistente a temperaturas de -20 °C a 70 °C e lavável na máquina de loiça.

Descrição Completa

Este tabuleiro Gastronorm GN 2/4, fabricado em composto de melamina, é ideal para a apresentação e serviço de alimentos, oferecendo uma solução leve e resistente para a sua operação profissional.

Tabuleiro Gastronorm GN 2/4 — Características Técnicas

Tipo de Produto	Tabuleiro Gastronorm
Formato GN	GN 2/4
Dimensões (CxLxA)	530 x 163 x 20 mm
Material	Melamina
Resistência à Temperatura	-20 °C a 70 °C
Lavagem	Máquina de lavar loiça
Peso Líquido	0,44 kg

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é uma solução versátil para o serviço de sala e exposição de alimentos em diversos ambientes profissionais. É adequado para buffets de pequeno-almoço em hotéis, cantinas empresariais e escolares, áreas de take-away em pastelarias ou cafés com cozinha, e para a apresentação de saladas, sobremesas ou acompanhamentos em restaurantes de bairro, churrasqueiras e marisqueiras. A sua leveza facilita o manuseamento e a reposição constante de produtos.

Tabuleiro Gastronorm Melamina — Principais Vantagens

- Construção em melamina: Garante durabilidade e resistência ao uso diário em ambientes profissionais.
- Leveza: Facilita o transporte e a manipulação, reduzindo o esforço da equipa de serviço.
- Excelente para exposição: A sua estética e formato GN 2/4 são ideais para apresentar alimentos de forma apelativa.
- Fácil higienização: Pode ser lavado na máquina de lavar loiça, otimizando os processos de limpeza.
- Versatilidade: Adequado para uma vasta gama de alimentos frios ou mornos, de -20 °C a 70 °C.

Este tabuleiro é adequado para fornos ou micro-ondas?

Não, este tabuleiro de melamina tem uma resistência à temperatura de -20 °C a 70 °C, sendo adequado apenas para alimentos frios ou mornos. Não deve ser utilizado em fornos, micro-ondas ou para aquecimento direto.

Qual a vantagem de usar melamina em vez de aço inoxidável para tabuleiros Gastronorm?

A melamina oferece uma apresentação mais estética e é significativamente mais leve que o aço inoxidável, facilitando o manuseamento em buffets e expositores. É ideal para alimentos que não necessitam de manter temperaturas elevadas por longos períodos.

Este tabuleiro é resistente a impactos e riscos?

A melamina é um material robusto e resistente a quebras e lascas, tornando-o durável para o uso diário em cozinhas profissionais. Contudo, como qualquer material, pode riscar com o uso de utensílios metálicos afiados.

Posso utilizar este tabuleiro para servir alimentos quentes?

Este tabuleiro suporta temperaturas até 70 °C, o que permite servir alimentos mornos. No entanto, não é recomendado para manter alimentos a temperaturas de confeção ou para uso em banhos-maria aquecidos.



É seguro lavar este tabuleiro na máquina de lavar loiça?

Sim, este tabuleiro de melamina é totalmente seguro para lavagem em máquina de lavar loiça, facilitando a sua higienização e manutenção em ambientes de restauração.