

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro de Cozedura para Fornos HENDI H90 e H90S - 437x314x8mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE943380	Modelo:	HE943380
Marca:	HENDI	EAN:	8711369943380

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE943380
EAN	8711369943380

Descricao Resumida

Tabuleiro robusto Hendi, ideal para fornos H90 e H90S, com 437x314x8mm, otimizado para cozedura uniforme e eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A uniformidade na cozedura é crucial para resultados de excelência em qualquer cozinha profissional. Este acessório, desenhado para os fornos Hendi H90 e H90S, assegura uma distribuição térmica consistente, otimizando o espaço e o tempo de preparação na sua mise en place.

tabuleiro para forno — Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que busca a perfeição em cada fornada, este tabuleiro é ideal para bolos, biscoitos e pão, garantindo uma cozedura homogénea. O Gestor de F&B de um restaurante com produção intensiva encontrará neste acessório um aliado para otimizar a preparação de acompanhamentos ou pequenas porções, encaixando perfeitamente nos fornos Hendi H90 e H90S. É também uma solução prática para serviços de catering que necessitam de consistência e eficiência no transporte e regeneração de alimentos.

Tabuleiro Hendi — Principais Vantagens

A sua compatibilidade exclusiva com os fornos Hendi H90 e H90S elimina qualquer incerteza de encaixe, garantindo a máxima eficiência térmica e aproveitamento do espaço interno do equipamento. A construção robusta, embora o material não seja especificado, é pensada para suportar o uso diário em ambientes de produção intensiva, contribuindo para a durabilidade e a redução de custos a longo prazo. Este acessório é um investimento na consistência e qualidade dos seus produtos finais.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	437 x 314 x 8mm
Peso Líquido	0,4 Kg

Qual é o material deste tabuleiro e como devo limpá-lo?

Embora o material específico não seja detalhado, este tabuleiro é concebido para uso profissional e deve ser limpo com detergentes neutros e água quente, evitando abrasivos que possam danificar a superfície. A sua manutenção regular é crucial para prolongar a vida útil e garantir a higiene, cumprindo as normas HACCP.

Posso utilizar este tabuleiro noutros modelos de fornos que não sejam os Hendi H90 ou H90S?

Este tabuleiro foi especificamente desenhado para encaixar perfeitamente nos fornos Hendi H90 e H90S, garantindo a máxima eficiência e segurança. Embora possa fisicamente caber noutros equipamentos com dimensões internas semelhantes, a sua performance ideal e compatibilidade total são asseguradas apenas com os modelos indicados.

Qual a profundidade deste tabuleiro?

A profundidade deste tabuleiro é de 8mm, o que o torna ideal para cozedura de produtos de baixa espessura como biscoitos, pastelaria fina ou para aquecer pequenas porções de alimentos. Esta dimensão otimiza o fluxo de ar dentro do forno, contribuindo para uma cozedura uniforme.

Este tabuleiro é resistente a altas temperaturas?

Sim, sendo um acessório para fornos profissionais, este tabuleiro é fabricado para suportar as altas temperaturas típicas de equipamentos de convecção, garantindo a sua integridade e funcionalidade mesmo sob uso contínuo e intensivo. É um componente fiável para o ambiente de cozinha exigente.

Como este tabuleiro contribui para a eficiência energética do forno?

Ao encaixar perfeitamente nos fornos Hendi H90 e H90S, este tabuleiro otimiza a circulação de ar quente e a distribuição de calor dentro da câmara de cozedura. Isso pode levar a tempos de cozedura mais consistentes e potencialmente mais curtos, contribuindo indiretamente para uma maior eficiência energética ao evitar desperdícios de calor.