

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tabuleiro GN 1/1 para Serviço de Mesa 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE410110	Modelo:	HE410110
Marca:	HENDI	EAN:	8711369410110

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE410110
EAN	8711369410110

Descricao Resumida

Tabuleiro de serviço GN 1/1 (530x325x20mm) com aro grande, ideal para buffets e catering. Construção robusta para uso profissional e fácil higienização.

Descrição Completa

Este tabuleiro GN 1/1, com dimensões de 530x325mm, é uma solução robusta e prática para o serviço de mesa e buffet em ambientes profissionais.

Tabuleiro GN 1/1 — Tabuleiro GN — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	530x325x20mm
Peso Líquido	0,74kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o transporte e apresentação de alimentos em buffets de hotéis, serviços de catering, cantinas empresariais e hospitalares, e em restaurantes com serviço de mesa.

Tabuleiro GN — Principais Vantagens

- Compatibilidade GN 1/1: Facilita a integração com outros equipamentos de buffet e transporte de alimentos.
- Construção Robusta: Garante durabilidade e resistência ao uso diário intensivo em ambientes profissionais.
- Aro Grande: Proporciona maior segurança no transporte, minimizando o risco de derrames.
- Fácil Higienização: Superfície lisa que permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial para a higiene alimentar.

Este tabuleiro é compatível com o padrão Gastronorm?

Sim, este tabuleiro segue o padrão Gastronorm GN 1/1, com dimensões de 530x325mm, garantindo compatibilidade com a maioria dos equipamentos de buffet e transporte.

?

Qual o material de fabrico deste tabuleiro?

Embora o material exato não seja especificado, a sua construção é robusta e projetada para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional e serviço de mesa.

Como devo limpar e manter este tabuleiro?

A superfície lisa do tabuleiro permite uma limpeza fácil com água e detergente neutro. Recomenda-se secar bem após a lavagem para manter a sua durabilidade.

Posso utilizar este tabuleiro em fornos ou frigoríficos?

Este tabuleiro é concebido principalmente para serviço e apresentação de alimentos. Não é recomendado para uso direto em fornos ou para congelação prolongada, a menos que especificado.

Este tabuleiro é empilhável para otimizar o armazenamento?

Sim, o design deste tabuleiro permite que seja empilhado de forma eficiente, facilitando o armazenamento e poupando espaço na sua área de preparação ou serviço.