

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tabuleiro Gastronorm GN 2/1 650x530x20mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE809150	Modelo:	HE809150
Marca:	HENDI	EAN:	8711369809150

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE809150
EAN	8711369809150

Descricao Resumida

Tabuleiro Gastronorm GN 2/1 de 650x530x20mm, essencial para cozinhas profissionais. Ideal para transporte, armazenamento e serviço de alimentos, compatível com equipamentos padrão.

Descrição Completa

Este tabuleiro Gastronorm GN 2/1 é uma solução essencial para a organização e manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais, com dimensões padronizadas de 650x530 mm e 20 mm de profundidade, garantindo compatibilidade universal com equipamentos de restauração.

tabuleiro Gastronorm GN 2/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	650 x 530 x 20 mm
Formato Gastronorm	GN 2/1
Profundidade	20 mm
Peso Líquido	2,69 kg

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro GN 2/1 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias e churrasqueiras, até hotéis e serviços de catering. É perfeito para o transporte, armazenamento e apresentação de grandes volumes de alimentos, como assados, bases de pizza, ou grandes quantidades de vegetais preparados. A sua profundidade de 20 mm é adequada para produtos que requerem pouca altura ou como tampa para outros tabuleiros GN.

Tabuleiro Gastronorm GN 2/1 — Principais Vantagens

- **Padronização Universal:** Compatível com todos os equipamentos Gastronorm, como fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos e vitrines.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para confeção, refrigeração, congelação, transporte e serviço de alimentos.
- **Construção Robusta:** Projetado para suportar o uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional.

- **Higiene e Limpeza:** Superfície lisa que facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Otimização do Espaço:** Permite empilhamento eficiente para armazenamento, maximizando o espaço disponível.

Qual a principal vantagem de um tabuleiro Gastronorm GN 2/1?

A principal vantagem é a sua padronização. O formato GN 2/1 é universalmente compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos, banhos-maria e carros de transporte, otimizando o fluxo de trabalho e a organização.

Para que tipo de alimentos é mais adequado um tabuleiro com 20 mm de profundidade?

Um tabuleiro com 20 mm de profundidade é ideal para alimentos com pouca altura, como fatias de carne, peixe, bases de pizza, bolos finos, ou para ser utilizado como tampa para outros tabuleiros GN de maior profundidade.

Este tabuleiro pode ser usado em fornos?

Sim, os tabuleiros Gastronorm são concebidos para serem utilizados em fornos, incluindo fornos combinados, suportando altas temperaturas para confeção e regeneração de alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa e a construção robusta deste tabuleiro facilitam a sua limpeza manual ou em máquinas de lavar louça industriais, garantindo a máxima higiene e durabilidade.

Posso empilhar vários tabuleiros GN 2/1?

Sim, os tabuleiros Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, o que otimiza o espaço de armazenamento e facilita o transporte de vários tabuleiros em simultâneo.